

シェフおすすめディナー ショートコース
Chef's Recommended Dinner
17:30~20:00



諫早産諫美豚のパテドカンパーニュ ピクルス添え
Kanbiton Pork Pate de campagne with Pickles

長崎産新玉ねぎのポタージュ かんころ餅添え
Seasonal onion potage with Kankoro rice cake

メインを1つお選びください Please choose main dishes.

五島産イサキのポアレ ジャガ芋のガレットとズッキーニのヌイユ添え
大和バニラビーンズ風味のブルブランソース
Grunt Poiret with Potato galette and Zucchini nuille, Beurre blanc sauce

又は or

諫早産諫美豚ロースのシンプルな網焼き
五島灘の塩、粒マスタード、柚子胡椒添え
Grilled Kanbiton Pork loin

長崎産そのぎ抹茶と苺のタルト 日向夏のソルベを添えて
Matcha and Strawberry tart with Hyuganatsu (species of citrus) Sorbet

ブレッド&EXバージンオリーブオイル
Bread & Extra virgin olive oil

オーガニックコーヒーまたは紅茶
Organic Coffee or Tea

¥5,800

※表示料金にはサービス料12%・消費税10%が含まれております。

The prices include 12% service charge and 10% consumption tax

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

All menu items are subject to change according to seasonality and availability.

※食物アレルギーのある方は予めスタッフへお知らせ下さい。

Please inform our staff know if you have any food allergies.

※写真はイメージです。

Product image for illustration purpose only.

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

By law, alcohol may not be served to drivers or persons under 20 years of age.

※当店のお米は国産米です。

We use 100% Japanese grown rice.