

# SIGNATURE COURSE

## -BLANCHE-

### AMUSE

Castella French Toast with Foie Gras Terrine

Pressed Terrine of Hirado Roman Shiitake mushrooms and Sweet Potato  
Herb-Marinated Nagasaki Red Sea Bream with Caviar

フォアグラテリーヌとカステラのフレンチトースト

平戸ロマンとサツマイモのプレッセ

長崎県産真鯛の香草マリネ キャビア添え

### HORS D'OEUVRE

Rare-Grilled Nagasaki Tuna with a Seafood Charlotte, Yuko Citrus Dressing

長崎県産鮪のレアグリルと魚介のシャルロット仕立て ゆうこうドレッシング

### POISSON

Pan-Seared Lobster with Celery Purée, Crécy Sauce and XO Sauce

オマール海老と長崎県産ハタのボワレ セロリラブのピューレ添え

クレシーソース XO醤をアクセントに

### VIANDE

Nagasaki Miso-Infused Beef Stew Baked in a Puff Pastry Crust

長崎味噌風味ビーフシチュー パイ包み焼き

### RICE

Nagasaki Horse Mackerel Marinated  
with Sesame Sauce on Rice Ball in Ago-Dashi Tea

長崎県産鰯の胡麻ヅケ おにぎり あごだし茶漬け

### DESSERT

Custard Butter Cake with Sonogi Tea,  
Strawberry Confiture Scented with Five-Spice

カスタードバターケーキ そのぎ茶ティスト

五香粉香るいちごのコンフィチュール添え

### COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶

\*If you are allergic to any specified foods or ingredients, please inform a staff member when ordering.

※特定の食品・食材にアレルギーをお持ちの場合、ご注文の際スタッフにお知らせください。