

# 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 Celeriac 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醬をアクセントに

## 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 そのぎ茶テイスト  
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。