

# 旬

しゅん  
¥ 18,700 (消費税込)

～和前菜6点盛り～

若鶏の柚庵焼き・サーモンのマリネ・桜肉のたたき  
まぐろの刺身・煮アワビ・甘エビとアブルーガ  
Hors-d'œuvre froid variés facon d' Espoir

帆立貝と海老真薯 生湯葉包み

Paupitettes de YUBA au Saint-jacques aux EBISINNJYOU

国産蛤とタラバガニのロワイヤル

Consommé royale a is base de bonite sechee parfume palourres et taraba

長崎産ハタのヴァプール 生のりと吉野葛、浅葱のソース

Filet de HATA Poêlé sauce àAOSA-NORI en ASATUKI

梅しそのグラニテ

Granité de au UME-SISO

和牛ロースの炭火焼き 柚子胡椒・ヒマラヤ岩塩・本わさびを添えて  
d'entrecôte au charbon de bois aux YUZUKOSHO GROS SEL WASABI

デザートbuffet

Dessert-buffet

パン3種類

Pain

カフェ

和前菜6点盛り



こだわりの食材を丁寧に仕上げた和の前菜。  
色々な種類の前菜を召し上がりたい方におすすめです。

帆立貝と海老真薯 生湯葉包み



帆立貝と海老のすり身を生湯葉で包み、蒸し  
上げました。甲殻類の出汁がきいた  
クリーミーなブルブランソースでどうぞ。

国産蛤とタラバガニのロワイヤル



貴重な国産大粒蛤とタラバガニのとろける  
和風ロワイヤル。おぼろ昆布の風味と三つ葉  
のアクセントをお楽しみ下さい。

長崎産ハタのヴァプール  
生のりと吉野葛、浅葱のソース



プリプリの活けメ真ハタを丁寧に蒸し上げ、  
生のりと浅葱のうま味たっぷりのソースで  
仕上げています。

梅しそのグラニテ



パン



デザートbuffet



和牛ロースの炭火焼き  
柚子胡椒・ヒマラヤ岩塩・本わさびを添えて



炭火で焼いた和牛ロースを3種のスパイスで。  
素材本来の味をお楽しみ下さい。