
 MENU 

【メニュー一例】

- ・淡路新玉葱のムース
 - ・有馬山椒香る神戸ポークのパテ 自家製ピクルス添え
 - ・長崎あご出汁冷やしおでん
 - ・鶏胸肉スモーク仕立て 甘夏のオリーブオニオンソース
 - ・島原手延べ素麺と茄子の素麺もどき
 - ・カツオの炭焼き炙り エスニックなトマトサルサソース
 - ・長崎県産ブリのカルパッチョ サラダ仕立て
 - ・黒豚フィレ肉の低温調理 “島原半島のひよつる” 添え
 - ・長崎名物 “大村寿司” 風

 - ・兵庫県産コシヒカリと浅利のクリームスープ

 - ・GOCOCU 風自家製南蛮コロッケ～長崎県産ニシユタカ～
 - ・石窯で焼き上げた骨付きブラックアングス牛ローストビーフ
 - ・天然真鯛と長崎県産真鯛白子のムニエル（夜のみ）
 - ・フォアグラ丼（土・日・祝日の昼夜のみ）
- 野菜ロースト
（淡路玉葱&丹波椎茸、兵庫県産青梗菜&養父にんにく、兵庫県産トマト&茄子）
- ・長崎県産剣先烏賊とセロリの卵とじ チリソース添え
 - ・長崎県産天然ブリと大根のキャラメリゼ 焦がしバターソース
 - ・長崎県産イサキのポワレ 兵庫県産カブのスープ仕立て
 - ・長崎県産 “ばってん鶏” のヴィネガー風味
 - ・長崎の卓袱料理 “豚肉の角煮”
 - ・長崎四季畑の高菜と自家製焼き豚のピラフ
 - ・スモークした長崎県産真鰯のスパゲッティ

 - ・長崎名物 “シースケーキ”
 - ・ワンダーリーフのゼリーと長崎ビワのスープ
 - ・キャラメルフレンチトースト 他

 - ・長崎カステラ
 - ・苺のガスパチョ

計 約 70 種類

メニュー内容は食材の入荷により変更させていただく場合がございます