



## 《ランチコース》

ランチタイムのみ

長崎県産夏香タイとクラゲの唐墨ドレッシング

ふかひれとさつま芋のすり流し (南蛮料理)ヒカド風スープ

長崎卓袱料理 ハトシ(蝦吐土)のエシャロット紹興酒ソース

雲仙あかね豚とキャベツの回鍋肉

対馬沖真鯨の炙り 麦味噌お粥

平戸夏香のグラニテかけ 杏仁豆腐と中華菓子

お1人さま ¥5,000 ( ¥5,400 税金込み )

## 《ディナーコース》

崎県産夏香タイとクラゲの唐墨ドレッシングなどのチャイニーズオードフ

長崎卓袱料理 ハトシ(蝦吐土)のエシャロット紹興酒ソース

ふかひれの塊 金華ハムスープ 長崎県産唐墨の香りで

長崎沖 アオリイカとイトヨリ鯛 季節野菜の澄まし炒め

長崎和牛バラ肉の煎り焼き 黒胡椒ソース 生粒こしょうを添えて

対馬沖真鯨の炙り 麦味噌お粥

平戸夏香のグラニテかけ 杏仁豆腐と中華菓子

お1人さま ¥9,500 ( ¥10,260 税金込み )

- ・コース料理はお2人さまより承ります
- ・上記税込価格に別途サービス料(10%)を加算させていただきます
- ・食物アレルギーをお持ちのお客さまは係りにお申しつけください
- ・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
- ・ゴールデンウィーク期間中ディナータイムのコース販売はございません