

LUNCH MENU

【プチサレ】

食前の一口

【アミューズ】

鹿児島県産馬鈴薯の冷たいヴィシソワーズ
璃の香でマリネした帆立貝 シブレットを添えて

【前菜】

長崎県産やりいかと博多茄子のコンポート
糸島レモングラスのア・ラ・ナージュ

【魚料理】

有明産鱸のグリルと姫栄螺 ソースヴェルモット
青梗菜のエチューベと糸島甘夏

【肉料理】

鹿児島県産茶美豚のロティ 黒胡椒香るジュース
トリュフ風味のクレソンのサラダと玉蜀黍のフランセーズ

【デザート】

沖縄県産パイナップルとパッションフルーツのマリネ ライムの香り
アニス香るブランマンジェとココナッツ風味のヴァシュラン

コーヒー

小菓子

※コース内容は、仕入れ状況により予告なく変更する場合がございます

DINER MENU

【プチサレ】

食前の一口

【アミューズ】

鹿児島県産馬鈴薯の冷たいヴィシソワーズ
璃の香でマリネした帆立貝 シブレットを添えて

【前菜】

長崎県産やりいかと博多茄子のコンポート
糸島レモングラスのア・ラ・ナージュ

【前菜】

オマール海老とオシェトラキャビア
夏蕪のコンフィとソースシャンパーニュ

【魚料理】

有明産鱸のグリルと姫栄螺 ソースヴェルモット
青梗菜のエチュベと糸島甘夏

【肉料理】

黒毛和牛のロティ 黒胡椒香る赤ワインソース
玉蜀黍のフランセーズと博多すぎ茸を添えて

【デザート】

沖縄県産パイナップルとパッションフルーツのマリネ ライムの香り
アニス香るブランマンジェとココナッツ風味のヴァシュラン

コーヒー

小菓子

※コース内容は、仕入れ状況により予告なく変更する場合がございます