

SIGNATURE COURSE

-BLANCHE-

from June 1 to August 31, 2025

AMUSE

Watermelon Gazpacho

Nagasaki-style Tempura of Pike Conger and Summer Vegetables

Grilled Green Asparagus with Unzen Ham and Parmesan Tuile

西瓜のガスパチョ、鰻と夏野菜の長崎天ぷら

グリーンアスパラガスのグリル 雲仙生ハムとパルメザンチーズのチュイル

HORS D'OEUVRE

Lightly Poached Local Amberjack and Tuna with Happo Dashi Jelly

長崎県産 ヒラスと鮪の湯引き 八方だしゼリー

POISSON

Papillote of Seasonal Seafood

長崎県産イサキと魚介のパピヨット

VIANDE

Grilled Japanese Beef Loin

with Nagasaki Miso and Sweet Bean Sauce

国産牛ロースグリル 長崎味噌と甜面醬のソース

RICE

White-Grilled Sea Eel on Grilled Rice Soup Ball in Ago Dashi Tea

穴子の白焼き やきおにぎり あごだし茶漬け

DESSERT

Yukou Citrus Mousse and Vanilla Ice Cream

with Goto-Nada Sea Salt Crumble

ゆうこうのムースとバニラアイス 五島灘の塩のクランブルを添えて

COFFEE or TEA

コーヒー または 紅茶