



Menu V.VERDE

～メニュー ヴィ.ヴェルデ～

前菜の盛り合わせ

Appetizer 前菜
Assorted appetizers

Soup スープ

季節のスープ

Seasonal soup

Main dish メインディッシュ

長崎鮮魚のグリル ソースヴェール

Grilled Nagasaki Fresh Fish with Green Sauce

or

雲仙豚のグリル 夏野菜のラタトゥイユを添えて

Grilled Unzen Pork served with summer vegetable ratatouille

or

長崎和牛のグリル (+ ¥2000)

Grilled Nagasaki wagyu beef

Dessert デザート

初夏のマチェドニア

Macedonia in early summer

ブレンドコーヒー

Blended coffee

自家製フォカッチャ

¥5,500

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございますので、
あらかじめご了承ください。
※画像はイメージです



Menu SAISON

～メニュー セゾン～

Appetizer 前菜

前菜の盛り合わせ

Assorted appetizers

Soup スープ

季節のスープ

Seasonal soup

Fish dishes 魚料理

長崎鮮魚のグリル ソースヴェール

Grilled Nagasaki Fresh Fish with Green Sauce

Meat dishes 肉料理

長崎和牛のグリル

Grilled Nagasaki wagyu beef

Dessert デザート

初夏のマチェドニア

Macedonia in early summer

ブレンドコーヒー

Blended coffee

自家製フォカッチャ

¥8,500

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございますので、
あらかじめご了承ください。

※画像はイメージです



Menu Gourmand

～メニュー グルマン～

Appetizer 前菜

前菜の盛り合わせ

Assorted appetizers

Soup スープ

季節のスープ

Seasonal soup

Hot appetizer 温前菜

鮑のソテー リゾット添え

Sautéed abalone with risotto

Fish dishes 魚料理

長崎鮮魚のグリル ソースヴェール

Grilled Nagasaki Fresh Fish with Green Sauce

Meat dishes 肉料理

長崎和牛のグリル フランス産モリーユと共に

Grilled Nagasaki Wagyu beef with French morels

Dessert デザート

初夏のマチェドニア

Macedonia in early summer

ブレンドコーヒー

Blended coffee

自家製フォカッチャ

¥10,000

※上記料金には、消費税とサービス料金が含まれております。
※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございますので、
あらかじめご了承ください。
※画像はイメージです