～リバージュ～

～Rivage～

（￥8,000）

Appetizer

マグロのレアグリル　彩り野菜のサラダ仕立て
焼きナスピューレとキヌア　竹炭ダンテル
Seared Tuna with Colorful Vegetable Salad
Roasted Eggplant Purée, Quinoa, and Bamboo Charcoal Tuile

Fish

長崎産鮮魚のパイアソン　“モンサンミッシェル”ムール貝のナージュソース
田中農園ほうれん草　舞茸
Nagasaki Fresh Fish Paillasson with “Mont-Saint-Michel” Mussel Nage
Tanaka Farm Spinach, Maitake Mushrooms

Main

長崎和牛の赤ワイン煮込み“ブルギニヨン”
ベーコン　マッシュルーム　プチオニオン　ポテトピューレ
Stewed Nagasaki Wagyu with Red Wine “Bourguignon"
Bacon, Mushroom, Petit Onion Potato Puree

Dessert

長崎県産和紅茶のムースと洋梨のコンポート
島原牛乳のミルクアイス
Nagasaki Japanese Black Tea Mousse with Pear Compote
Shimabara Milk Ice Cream

長崎マリオットブレンド又は紅茶
Nagasaki Marriott Blend Coffee or Tea

プラス￥1000で本日のスープお付けいたします。
Today's soup is available for an additional ¥1,000.

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。価格はいずれもサービス料・消費税込みです。
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.
All prices include service charge and consumption tax. The above menu is subject to change without prior notice.

～ビジュー～

～Bijou～

（￥10,000）

Appetizer

マグロのレアグリル　彩り野菜のサラダ仕立て

焼きナスピューレとキヌア　竹炭ダンテル

Seared Tuna with Colorful Vegetable Salad

Roasted Eggplant Purée, Quinoa, and Bamboo Charcoal Tuile

Fish

長崎産鮮魚のパイアソン　“モンサンミッシェル”ムール貝のナージュソース

田中農園ほうれん草　舞茸

Nagasaki Fresh Fish Paillasson with “Mont-Saint-Michel” Mussel Nage

Tanaka Farm Spinach, Maitake Mushrooms

Main

長崎和牛サーロインのグリル　焦がしガーリックソース

人参ピューレ　牛蒡　トレビス

Grilled Nagasaki Wagyu Sirloin with Burnt Garlic Sauce

Carrot Purée, Burdock Root, Radicchio

Dessert

長崎県産和紅茶のムースと洋梨のコンポート

島原牛乳のミルクアイス

Nagasaki Japanese Black Tea Mousse with Pear Compote

Shimabara Milk Ice Cream

長崎マリオットブレンド又は紅茶

Nagasaki Marriott Blend Coffee or Tea

プラス￥1000で本日のスープお付けいたします。
Today's soup is available for an additional ¥1,000.

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。価格はいずれもサービス料・消費税込みです。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

All prices include service charge and consumption tax. The above menu is subject to change without prior notice.

～ベルソワレ～

～Belle soirée～

（￥13,000）

Appetizer

そのぎんサーモンのマリネと天草車海老

長崎産フィンガーライム　ビーツパール　キャビア

Marinated Sonogin Salmon and Amakusa Kuruma Prawn

Nagasaki Finger Lime, Beet Pearls, Caviar

Soup

マッシュルームのクリームスープと帆立貝のポワレ

ミルクフォーム　トリュフ風味

Mushroom Cream Soup and Pan-Seared Scallop

Truffle-Flavored Milk Foam

Fish

長崎産鮮魚のパイアソン　“モンサンミッシェル”ムール貝のナージュソース

田中農園ほうれん草　舞茸

Nagasaki Fresh Fish Paillasson with “Mont-Saint-Michel” Mussel Nage

Tanaka Farm Spinach, Maitake Mushrooms

Main

長崎和牛テイスティング

本日の長崎和牛　赤ワイン煮込み

人参ピューレ　牛蒡　トレビス

Nagasaki Wagyu Beef Tasting

Today's Nagasaki Wagyu Beef, Bourguignon

Carrot Purée, Burdock Root, Radicchio

Dessert

長崎県産和紅茶のムースと洋梨のコンポート

島原牛乳のミルクアイス

Nagasaki Japanese Black Tea Mousse with Pear Compote

Shimabara Milk Ice Cream

長崎マリオットブレンド又は紅茶

Nagasaki Marriott Blend Coffee or Tea

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。価格はいずれもサービス料・消費税込みです。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

All prices include service charge and consumption tax. The above menu is subject to change without prior notice.

～フェリシテ～

～Felicite～

（￥17,000）

Appetizer

そのぎんサーモンのマリネと天草車海老

長崎産フィンガーライム　ビーツパール　キャビア

Marinated Sonogin Salmon and Amakusa Kuruma Prawn

Nagasaki Finger Lime, Beet Pearls, Caviar

Soup

マッシュルームのクリームスープと帆立貝のポワレ

ミルクフォーム　トリュフ風味

Mushroom Cream Soup and Pan-Seared Scallop

Truffle-Flavored Milk Foam

Fish

長崎産鮮魚のパイアソン　“モンサンミッシェル”ムール貝のナージュソース

田中農園ほうれん草　舞茸

Nagasaki Fresh Fish Paillasson with “Mont-Saint-Michel” Mussel Nage

Tanaka Farm Spinach, Maitake Mushrooms

Main

長崎和牛フィレ肉 A5 と鴨のフォアグラ “ロッシーニ“

人参ピューレ　牛蒡　トレビス

Nagasaki Wagyu Beef Fillet A5 and Duck Foie Gras “Rossini”

Carrot Purée, Burdock Root, and Radicchio

Dessert

長崎県産和紅茶のムースと洋梨のコンポート

島原牛乳のミルクアイス

Nagasaki Japanese Black Tea Mousse with Pear Compote

Shimabara Milk Ice Cream

長崎マリオットブレンド又は紅茶

Nagasaki Marriott Blend Coffee or Tea

食材によるアレルギーのあるお客様は、係にお申し付けください。価格はいずれもサービス料・消費税込みです。

食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

Kindly inform your waiter if you are allergic to certain foods or are observing dietary restrictions.

All prices include service charge and consumption tax. The above menu is subject to change without prior notice.