

～リバージュ～

～Rivage～

( ¥ 8,000 )

**Appetizer**

長崎産真鯛のマリネと日向夏 ハーブサラダ添え エシャロットドレッシング

Marinated Nagasaki Sea Bream with Hyuganatsu Citrus

Herb Salad and Shallot Dressing

**Fish**

長崎産鮮魚 チョーコー味噌ブイヤベース

もち麦 ズッキーニ 筍 レッドオニオン

Nagasaki Fresh Fish, Choko Miso Bouillabaisse

Barley, Zucchini, Bamboo Shoots, Red Onion

**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**

ライチとローズのフルールタルト

白ワインとレモンのジュレヨーグルトのアイスクリーム添え

Lychee and Rose Flower Tart

White Wine and Lemon Jelly with Yogurt Ice Cream

長崎マリOTT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～

～**Bijou**～

( ¥ 10,000 )

**Appetizer**

長崎産真鯛のマリネと日向夏 ハーブサラダ添え エシャロットドレッシング  
Marinated Nagasaki Sea Bream with Hyuganatsu Citrus  
Herb Salad and Shallot Dressing

**Fish**

長崎産鮮魚 チョーコー味噌ブイヤベース  
もち麦 ズッキーニ 筍 レッドオニオン  
Nagasaki Fresh Fish, Choko Miso Bouillabaisse  
Barley, Zucchini, Bamboo Shoots, Red Onion

**Main**

長崎和牛サーロインのグリル 粒マスタードソース  
ポテトピューレ 初夏野菜 ラタトゥイユ  
Grilled Nagasaki Wagyu Sirloin with Grain Mustard Sauce  
Potato Puree, Seasonal early summer vegetables, Ratatouille

**Dessert**

ライチとローズのフルールタルト  
白ワインとレモンのジュレヨーグルトのアイスクリーム添え  
Lychee and Rose Flower Tart  
White Wine and Lemon Jelly with Yogurt Ice Cream

長崎マリOTT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コンフィー ズワイ蟹のリエット  
セロリラブのムースリーヌ ライムドレッシング

Sonogin Salmon Confit, Snow Crab Rilette  
Celeriac Mousseline, Lime dressing

**Risotto**

長崎県産米“なつほのか”と島原スイートコーンのリゾット  
長崎対馬地どり 焦がしバター醤油

Nagasaki Rice "Natsu Honoka" Risotto and Shimabara Sweet Corn  
Nagasaki Tsushima Free-Range Chicken with Browned Butter and Soy Sauce

**Fish**

長崎産鮮魚 チョーコー味噌ブイヤベース  
もち麦 ズッキーニ 筍 レッドオニオン

Nagasaki Fresh Fish, Choko Miso Bouillabaisse  
Barley, Zucchini, Bamboo Shoots, Red Onion

**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  
ポテトピューレ 初夏野菜 ラタトゥイユ

Nagasaki Wagyu Beef Tasting  
Today's Nagasaki Wagyu Beef, Bourguignon  
Potato Puree, Seasonal early summer vegetables, Ratatouille

**Dessert**

ライチとローズのフルールタルト  
白ワインとレモンのジュレヨーグルトのアイスクリーム添え

Lychee and Rose Flower Tart  
White Wine and Lemon Jelly with Yogurt Ice Cream

長崎マリOTT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コンフィー ズワイ蟹のリエット  
セロリラブのムースリーヌ ライムドレッシング

Sonogin Salmon Confit, Snow Crab Rilette

Celeriac Mousseline, Lime dressing

**Risotto**

長崎県産米“なつほのか”と島原スイートコーンのリゾット

長崎対馬地どり 焦がしバター醤油

Nagasaki Rice "Natsu Honoka" Risotto and Shimabara Sweet Corn

Nagasaki Tsushima Free-Range Chicken with Browned Butter and Soy Sauce

**Fish**

長崎産鮮魚 チョーコー味噌ブイヤベース

もち麦 ズッキーニ 筍 レッドオニオン

Nagasaki Fresh Fish, Choko Miso Bouillabaisse

Barley, Zucchini, Bamboo Shoots, Red Onion

**Main**

長崎和牛フィレ肉 A5 と鴨のフォアグラ “ロッシーニ”

ポテトピューレ 初夏野菜 ラタトゥイユ

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

Potato Puree, Seasonal early summer vegetables, Ratatouille

**Dessert**

ライチとローズのフルールタルト

白ワインとレモンのジュレヨーグルトのアイスクリーム添え

Lychee and Rose Flower Tart

White Wine and Lemon Jelly with Yogurt 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.