CHRISTMAS DINNER

MENU

2026

Appetizer

オマール海老と帆立貝のトマトコンソメラビオリ仕立て

セロリラブのムースリーヌ 教会の菜園風

Lobster and Scallops with Tomato Consommé Ravioli

Celeriac Mousseline, Church Garden Style

Soup

マッシュルームのブルーテとフォアグラのポワレ

ミルクフォーム　トリュフ風味

Mushroom Cream Soup and Pan-Seared Foie Gras

Truffle-Flavored Milk Foam

Fish

アトランティックサーモンのソテー 雲仙ベルガモットのナージュソース

壱岐あおさライスガレット 小松菜 里芋 スプラウトハーブ

Sautéed Atlantic Salmon with Unzen Bergamot Nage Sauce

Iki Aosa Seaweed Rice Galette, Komatsuna Greens, Taro, and Herb Sprouts

Main

国産牛フィレ肉のグリル　ヴィエノワーズバジル

ポテトのピューレ インゲンと人参のマセドワーヌ　赤ワインソース

Grilled Japanese Beef Fillet "Viennoise" with Basil

Potato Purée, Macedoine of Green Beans and Carrots, Red Wine Sauce

Dessert

クレームダンジュ　～聖夜の装い～

Crème d'Anjou -Christmas Eve Elegance

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.