

碧
AOI
(Sea Food Menu)

そのぎんサーモンの低温調理 秋果実と柚子のヴィネグレット
Slow-Cooked Sonogin Salmon, Autumn Fruits and Yuzu Vinaigrette

長崎県産ハタのソテー 雲仙きのこ豆豉のお醤油餡
Sautéed Nagasaki Grouper, Unzen Mushrooms and Fermented Black Bean Soy Sauce Glaze

活きあわびの鉄板焼 アンチョビハーブバターソース
Teppan-Grilled Live Abalone with Anchovy Herb Butter Sauce

活き伊勢海老の鉄板焼
焼き野菜 ジャガピューレ 五島天日干しの塩 自家製ゆうこうポン酢 柚子胡椒
Teppan-Grilled Live Spiny Lobster
Grilled Seasonal Vegetables, Potato Purée, Goto Sea Salt, Homemade Yuko Ponzu, Yuzu Pepper

高菜とちりめんじゃこのガーリックライス 赤だし 香の物
Garlic Fried Rice with Takana Mustard Greens and Dried Baby Sardines

長崎県産和紅茶香る洋梨のコンポート
島原ミルクアイスを添えて
Pear Compote Fragrant with Nagasaki Japanese Black Tea
Served with Shimabara Milk Ice Cream

長崎マリOTTブレンドコーヒー 又は 彼杵茶
Nagasaki Marriott Blend Coffee or Sonogi Green Tea

¥ 26,000

価格はいずれもサービス料・消費税込みです。
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。
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。
All prices include service charge and consumption tax.
Please inform us if you have any food allergies or special preferences.
The above menu is subject to change without prior notice.