

Savory



胡瓜と卵の
ロールサンドイッチ
海老

*Cucumber and Egg Roll
Sandwich with Shrimp*



スモークサーモンロール
ミモザ ミニパンケーキ

*Smoked Salmon Roll,
Mimosa Egg,
and Mini Pancakes*



生ハムと柿の
ミルフィーユ

*Prosciutto
and Persimmon
Mille-Feuille*



茸のキッシュ
パルメザンチーズ

*Mushroom Quiche
with Parmesan Cheese*



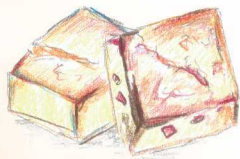
ローストビーフ
オープンサンドイッチ

*Roast Beef
Open-Faced Sandwich*



栗のアランチャーニ

Chestnut Arancini



長崎マリOTTホテルオリジナル
“長崎ちゃん麦” スコーン

*Nagasaki Marriott Hotel Original
"Nagasaki Chan Mug" Scone*

プレーンスコーン
Plain Scone

林檎のスコーン
Apple Scone

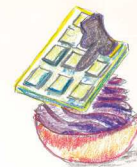
クロテッドクリーム・アブリコットジャム
Clotted Cream, Apricot Jam

Sweets



葡萄と
フロマージュブランの
ヴェリーヌ

*Grape
and Fromage Blanc
Verrine*



紫芋と黒胡麻
秋タルト
ハロウィン仕立て
タブレットショコラ

*Purple Sweet Potato
and Black Sesame Tart,
Halloween-Style
Chocolate Tablet*



南瓜のフラン
パイ仕立て
黒猫のサブレ

*Pumpkin Flan
in a Pastry Shell,
Black Cat Sablé*



シャルロットボワール
フランケンクッキー

*Charlotte aux poires,
Frankenstein Cookie*



栗とカシスの
モンブラン

*Chestnut and Cassia
Mont Blanc*



無花果の
ケーキ&コンポート
コウモリショコラ

*Fig Cake and Compote,
Bat-Shaped Chocolate*



アニス香る
キャラメルムースグラッセ
ジャック・オー・ランタン
アイシングクッキー

*Anise-Scented
Caramel Mousse Glacée
Jack-o'-lantern Icing Cookie*

ティーセレクション
Tea Selection

M. Haeiwa

天候や仕入れの状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

*Please note that the menu may change without advanced notice
depending on the weather and availability.*

総料理長 榮岩 雅幸
Executive Chef Masayuki Haeiwa