

Savory



胡瓜と卵の
ロールサンドイッチ
海老

Cucumber and Egg Roll
Sandwich with Shrimp



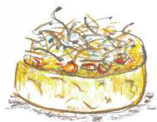
スモークサーモンロール
ミモザ ミニパンケーキ

Smoked Salmon Roll,
Mimosa Egg
and Mini Pancake



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



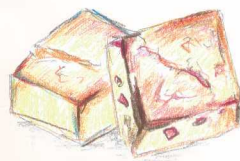
ローストビーフ
オープンサンドイッチ

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

Purple Sweet Potato
and Black Sesame Tart



シャルロット
ボワール

Charlotte aux poires



南瓜のフラン
パイ仕立て

Pumpkin Flan
in a Pastry Shell



栗とカシスの
モンブラン

Chestnut and Cassis
Mont Blanc



無花果の
ケーキ&コンポート

Fig Cake
and Compote



アニス香る
キャラメルムースグラッセ

Anise-Scented
Caramel Mousse Glacée

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