

【国産牛コース】

季節のオードブル盛り合わせ

ビーフコンソメ 馬鈴薯の毬藻と共に

本日の地野菜 白味噌のフォンデュ

長崎県産 天然真鯛 シャンパンソース

特撰国産牛サーロイン 2種ソース

特製ガーリックライス

赤出汁、香の物

季節のデザート

有機栽培のコーヒー・紅茶

¥ 7,500+税
(サービス料込み)

【特選国産牛コース】

季節のオードブル盛り合わせ

季節の洋風茶碗蒸し

本日の地野菜 白味噌のフォンデュ

長崎県産 地魚と帆立貝柱 ソースベルモット

お口直しの氷菓子

特撰国産牛フィレ肉 2種ソース

特製ガーリックライス

赤出汁、香の物

季節のデザート

有機栽培のコーヒー・紅茶

¥ 9,500+税
(サービス料込み)

【特選和牛コース】

季節のオードブル盛り合わせ

季節の洋風茶碗蒸し

本日の地野菜 白味噌のフォンデュ

長崎県産 鮑

お口直しの氷菓子

壱岐牛サーロイン 2種ソース

特製ガーリックライス

赤出汁、香の物

季節のデザート

有機栽培のコーヒー・紅茶

¥ 12,500+税
(サービス料込み)

【シェフスペシャルコース】

季節のオードブル盛り合わせ

季節のスープ

旬の地野菜 白味噌のフォンデュ

オマール海老の鉄板焼き

お口直しの氷菓子

壱岐牛フィレ肉

特製ガーリックライス

赤出汁、香の物

季節のデザート

有機栽培のコーヒー・紅茶

¥ 18,000+税
(サービス料込み)