

Christmas Dinner Course

呼子産フグのタルタルとオマールコンソメゼリー
魚介類とサラダのリース仕立て

Yobuko blowfish tartar and lobster consommé jelly with seafood and salad

長崎県産マグロの炙り グリーンマスタードソース
卵黄のシェリービネガーマリネ添え ホウレン草マヨネーズソース

Seared Nagasaki tuna with green mustard sauce
Marinated egg yolk in sherry vinegar with spinach mayonnaise sauce

鹿児島県産「かのや紅はるか」のクリームスープとフラン
筑前海加布里産天然はまぐり添え

Kagoshima *Kanoya Beni Haruka* sweet potato cream soup and flan
with clam from Kafuri

玄海産真鯛のグリル 玄海産鮑のデュクセル入り小蕪
米茄子のハニーバルサミコ煮添え
バルサミコソースと白ワインソース

Grilled sea bream from Genkai sea, Genkai abalone duxelles in turnip
with simmered eggplant in honey balsamic sauce
Balsamic sauce and white wine sauce

ジャージー牛乳とミントのシャーベット

Jersey milk and mint sherbet

博多和牛フィレのグリル
豚足とオックステールのパイ包み 小さな野菜添え
エスプレッソコーヒーソースとトリュフソース

Grilled Hakata *Wagyu* beef tenderloin,
pettitoes and oxtail wrapped in pie pastry with vegetables
Espresso coffee sauce and truffles sauce

ベリーのシャーベットとピスタチオムース
シュクレフィレ添え ベリーソース

Berry sherbet and pistachio mousse with sucre filé, berry sauce