海 神 WADATSUMI

本日の小さな旬菜 Today's Small Appetizer

> おもてなしの一皿 A Special Dish

長崎県産旬魚の瞬間燻製 Smoked Seasonal Nagasaki Fish

長崎産旬魚の鉄板焼き Sauteed Seasonal Nagasaki Fish

> グラニテ Granite

季節の焼き野菜 Seasonal Grilled Vegetables

長崎産黒毛和牛フィレ肉ステーキ 80g または サーロインステーキ 100g Nagasaki Beef Tenderloin Steak 80g or Sirloin Steak 100g

お食事(白御飯 または 和牛ガーリックライス、みそ汁、香の物) Rice Set (Steamed Rice or Nagasaki Beef Garlic Rice, Miso Soup, Japanese Pickles)

> デザート Dessert

コーヒー Coffee

¥ 18,000

瓊鶴海 TAMATSURUMI

本日の小さな旬菜 Today's Small Appetizer

> おもてなしの一皿 A Special Dish

国産鮑 (1/2 杯) の瞬間燻製サラダ仕立て Smoked Abalone Salad

> 本日のコンソメスープ Today's Consomme Soup

伊勢海老の鉄板焼き (1/2 尾) Teppanyaki of Spiny Lobster

※伊勢海老禁漁期間 $5/20\sim 8/22$ までは下記のお料理をご用意いたします。 *The following dishes will be available during the Spiny lobster fishing ban period $5/20\sim 8/22$ シェフおすすめ魚介セレクト Chef's recommended seafood dishes

> グラニテ Granite

季節の焼き野菜 Seasonal Grilled Vegetables

長崎産黒毛和牛シャトーブリアン 80g Nagasaki Beef Chateaubriand Steak 80g

お食事(白御飯 または 和牛ガーリックライス、みそ汁、香の物) Rice Set (Steamed Rice or Nagasaki Beef Garlic Rice, Miso Soup, Japanese Pickles)

> デザート Dessert

コーヒー Coffee

¥ 28,000

提供期間: 2024年5月1日~6月30日

Period: $2024.5.1 \sim 6.30$

※碧海コースは2日前までのご予約が必要です。 *A reservation is required at least two days in advance

碧海 HEKIKAI

長崎旬菜 Nagasaki Seasonal Appetizer

長崎旬魚のカルパッチョ 燻製キャビア Nagasaki Seasonal Fish Carpaccio with Smoked Caviar

フォアグラと酒粕 トレヴィスマリネ Sauteed Foie Gras marrinated in Sake Lees with Red Lettuce

プティポワのポタージュ グラス・ド・ヴォライユ Green Pea Soup

長崎県産伊勢海老の鉄板焼 Sauteed Spiny Lobster

※伊勢海老禁漁期間 5/20 ~ 8/22 までは下記のお料理をご用意いたします。
*The following dishes will be available during the Spiny lobster fishing ban period 5/20 ~ 8/22
シェフおすすめ魚介セレクト Chef's recommended seafood dishes

グラニテ Granite

季節の焼き野菜 Seasonal Grilled Vegetables

長崎県産黒毛和牛の鉄板焼き シャトーブリアン 80g Nagasaki Beef Chateaubriand Steak 80g

> 白御飯 または ガーリックライス Steamed Rice or Garlic Rice

> > デザート Dessert

¥ 35,000