

テラスダイナー美食プラン

期間: 2025年9月1日(月)~2025年11月30日(日)



※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

秋の小菜盛り合わせ

きのこのバルサミコ酢マリネ / 長崎産じゃがいも春巻き 烏賊とセロリの柑酢和え

伊王島産伊勢海老と秋の地魚3種のお造り宝石箱 海老出汁の茶碗蒸し

鮑と有頭海老のアヒージョ

長崎県産3種のグリルと秋野菜のサラダ (長崎和牛・雲仙ポーク・長崎ハーブ鶏)

長崎和牛のすき焼き鍋

〆のおうどん

モンブランプリン



秋のテラスダイナープラン

期間: 2025年9月1日(月)~2025年11月30日(日)



※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

秋の小菜盛り合わせ

きのこのバルサミコ酢マリネ / 長崎産じゃがいも春巻き 烏賊とセロリの柑酢和え

秋の地魚3種のお造り宝石箱

海老出汁の茶碗蒸し

テラスダイナー謹製 長崎名物ハトシ

長崎県産3種のグリルと秋野菜のサラダ (長崎和牛・雲仙ポーク・長崎ハーブ鶏) 雲仙ポークときのこの鍋

芸価が一クとさめこの駒

〆の雑炊

モンブランプリン