



テラスダイナー 美食プラン

期間：2025 年 3 月 1 日(土)～2025 年 5 月 31 日(土)



TERRACE DINER
テラスダイナー

※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

春の小菜盛り合わせ

ラタトゥイユ / 桜鯛のハトシ / 烏賊と菜の花の辛子和え

伊王島産伊勢海老と春の地魚 3 種のお造り宝石箱

長崎県産卵の茶碗蒸し グリンピースソース

鮑と有頭海老の海鮮アヒージョ

長崎県産 3 種のグリルと春野菜のサラダ

(長崎和牛・雲仙ポーク・長崎ハーブ鶏)

海鮮鍋のアクアパッツァ風

メのリゾット

いちごのパフェ



春のテラスダイナープラン

期間：2025 年 3 月 1 日(土)～2025 年 5 月 31 日(土)



TERRACE DINER
テラスダイナー

※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

春の小菜盛り合わせ

ラタトゥイユ / ポテトサラダのコロッケ / 烏賊と菜の花の辛子和え

春の地魚 3 種のお造り宝石箱

長崎県産卵の茶碗蒸し グリンピースソース

桜鯛のハトシ

長崎県産 3 種のグリルと春野菜のサラダ

(長崎和牛・雲仙ポーク・長崎ハーブ鶏)

雲仙ポークの桜海老香るオイル鍋

メのリゾット

いちごのパフェ