



テラスダイナー 美食プラン

期間：2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)



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

冬の小菜盛り合わせ

長崎名物 鯨のナムル / 長崎とらふぐのハトシ / 鱈雲餃掛け

冬の地魚3種のお造り宝石箱

長崎県産卵の茶碗蒸し カリフラワーすり流し

鮑と車海老、烏賊の海鮮アヒージョ

雲仙ポークの長崎豚角煮饅頭

長崎県産3種のグリル(長崎和牛・雲仙ポーク・長崎ハーブ鶏)

冬野菜のサラダ、蟹クリームコロッケ、

大根のそぼろ餃掛け

テラスダイナー謹製長崎産牡蠣の海香鍋

ココナッツミルクのブランマンジェ



冬のテラスダイナープラン

期間：2024年12月1日(日)～2025年2月28日(金)



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

冬の小菜盛り合わせ

長崎名物 鯨のナムル / 長崎とらふぐのハトシ / 鱈雲飴掛け

冬の地魚3種のお造り宝石箱

長崎県産卵の茶碗蒸し / カリフラワーすり流し

長崎県産3種のグリル (長崎和牛・雲仙ポーク・長崎ハーブ鶏) と

冬野菜のサラダ / 蟹クリームコロッケ / 大根のそぼろ飴掛け

雲仙ポークのしゃぶしゃぶ

メの雑炊

ココナッツミルクのブランマンジェ