

# Central Hotel's Seasonal Special Course 2017-2018 Fall & Winter



## フレンチフルコース 8,000円(税込)の例

Amuse-bouche/ 和牛 雲丹 西洋山葵  
 Entrée/ 本日の鮮魚の炙りカルパッチョ 菜園風  
 Soupe/ コンソメドゥーブル 大根のコンフィとリド・ヴォー  
 Poisson/ 鮐のステーキ その肝ソース 彩野菜のエチューベと根菜のチップ添え  
 Granite/ グレープフルーツと山葵のグラニテ  
 Viande/ 国産牛フィレ肉のポワレ ロッシーニスタイル  
 Dessert/ フランス産栗のモンブラン最中仕立て 濃厚ガトーショコラと季節のソルベ  
 Pain/ ミニフランス 2種  
 Café

季節の香りをまとった至福のコースと  
 語らいのひとときをどうぞ。



## フレンチフルコース 5,000円(税込)の例

Entrée/ 手長海老とイカのタルタル ガトー仕立て 2色のソース  
 Soupe/ ビーフコンソメスープ キノコのフランドリュフの香りを添えて  
 Poisson/ ソールのデュクセルロールをティエドで 濃厚オマール海老のソース  
 季節野菜のエチューベ  
 Viande/ アンガス牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース 焼茄子のフォンダン  
 Dessert/ フランス産栗のモンブラン 最中仕立て 季節のフルーツ添え  
 Pain/ ミニフランス 2種  
 Café



セントラルホテル料理長  
 久原 昌典  
 季節の食材を活かした  
 創作フレンチコースです。  
 どうぞお楽しみください。



ヴィオラの間  
 2名様よりご利用いただける  
 大小5室の会場がございます。

●2~30名様まで、5,000円(税別)よりご予算に合わせ、承ります。●前日までに、ご予約をお願いします。●コースの内容は変わる場合がございます。

**セントラルホテル佐世保**  
 CENTRAL HOTEL  
 SASEBO

ご予約先

TEL.0956-25-0001  
 〒857-0872 佐世保市上京町3番2号  
 FAX 0956-22-8435 http://www.sasebo.co.jp Email hotel@sasebo.co.jp

レストラン **四季**  
 セントラルホテル2F/レストラン四季

【営業時間】  
 夜10時半  
 まで営業

- 朝 食 6:30~10:00
- ランチ 11:30~(ラストオーダー14:30)
- ティータイム 14:30~
- ディナー 17:00~22:30(ラストオーダー22:00)



**駐車場無料(3時間)**  
 セントラルホテル駐車場をご利用ください。  
 ※お車で来店の際は、「駐車券」をご持参ください。