

# Imperial

Amuse-bouche

アミューズ

ホワイトアスパラガスのムース

Brandade de dorade de Nagasaki et fruits de mer mariné

Cake salé aux carottes sauce au balsamique

長崎産真鯛のブランダードと海の幸のマリネ 人参のケーキ・サレ ソース・バルサミコ

Mariné de saumon de Norvège et coquillage mariné

Coulis d' avocat aux agrumes au caviar

ノルウェー産サーモンと貝類のマリネ アボカドのクーリ 柑橘の香り キャビア添え

Terrine de porc de Shimabara et légumes confit, gelée au gingembre

じげもん豚のテリーヌ フキと芽キャベツのコンフィ 生姜のジュレ

Consommé de volaille et filet de poulet fumé au Kinome

長崎産若鶏のコンソメスープとササミの燻製 木の芽を添えて

Filet de dorade de Nagasaki poêlé, shiitaké farci

Fricassée de pousses de bamboo et feuille au wasabi

長崎産真鯛のポアレと椎茸のファルシ タケノコと葉わさびのフリカッセ

Granité à la menthe au Noilly

ミントとノイリー酒のグラニテ

Côte de veau rôti et son jus, étuvée de légumes de printemps aux agrumes

仔牛背肉のロティ 春野菜のエチュベ 柑橘風味

Filet de bœuf de grillé sauce au vin rouge et crêpes de légumes sauvages

Pousses d'angélique en beignets, chutney d' oignons

黒毛和牛フィレ肉のグリエ 赤ワインソース

山菜のクレープ仕立てとタラの芽のベニエ 新玉ネギのチャツネ

Chariot de fromage

季節のチーズをワゴンサービスで

Savarin de Limoncello sauce à l' orange au parfum d' aneth

Glace au fromage blanc et calisson

リモンチェッロのサヴァラン ブラッドオレンジのソース ディルの香り

フロマージュブランのグラスとカリソンを添えて

Mignardises

かわいい小菓子

Café ou thé

／ コーヒーまたは紅茶