

Imperial

Amuse-bouche

アミューズ

巨峰とジュレ 胡桃とハモン・セラーノ

Mariné de fruits de mer et salade de betteraves
赤海老・帆立貝・アオリイカのマリネ ビーツと合わせて

Cannelloni de saumon de Norvège au caviar
Salade de céleri-rave et crabe
ノルウェー産サーモンのカネロニ仕立て キャビア添え
根セロリとズワイガニのサラダ

Terrine de canard et mousse de foie gras au Kaki, écume de eau-de-vie
鴨のテリーヌ フォアグラのムースと柿 ブランデーのエキューム

Crème de champignons d'automne au cerfeuil
シャンピニオンのクリームスープ セルフィーユ添え

Filet d'Arakabu de Nagasaki poêlé et œuf pochés
Sauce au vin rouge et bâtonnets de légumes
長崎産アラカブのポアレと雲仙太陽卵のポーチドエッグ 赤ワインソース

Granité d'abricots au parfum d'osmanthus
アプリコットのグラニテ キンモクセイの香り

Poitrine de canard rôtie à la bigarade et patates douces duchesse
Quartiers d'orange et coulis à la pistaches
鴨胸肉のロティ ソース・ビガラード サツマイモのデュシェス
オレンジとピスタチオのクーリ

Filet de bœuf de grillé sauce aux truffes
Gâteau de pommes de terre et fondants poireaux à la crème
黒毛和牛フィレ肉のグリエ ソース・トリュフ
ジャガイモのガトー仕立て ポロネギのクリーム煮

Chariot de fromage
季節のチーズをワゴンサービスで

Marron japonais et sésame comme un mont-blanc au casiss
Glace au caramel salé et coulis au potiron
和栗とゴマのモンブラン カシスアクセント
塩キャラメルグラスと南瓜のクーリ

Mignardises/Café ou thé
かわいい小菓子/コーヒーまたは紅茶