

Imperial

Amuse-bouche

Poulpe confit de Nagasaki et coulis de poivron, pommes de terre à la provençale
長崎県産タコのコンフィ パプリカのクーリとジャガイモのプロヴァンス風

Crêpe de thon et algues Aosa, notes de poutargue et de prune salée au caviar
近海産マグロとアオサのクレープ巻き カラスミと梅のニュアンス キャビア添え

Chaud-froid de canard au porto rubis
Fruits rouges et compotée de figes, salade de lentilles
鴨胸肉とルビーポルト酒のショーフロワ仕立て
赤い果実と無花果のコンポート レンズ豆のサラダ

Consommé de poisson volant et tomate, Saint-Jacques au cerfeuil
あごだしとトマトのコンソメスープ 帆立貝とセルフィーユ

Filet d'Isaki de Nagasaki grillé
Sauce beurre noisette au charbon de bamboo au citron
長崎県産イサキのグリエ 焦がしバターのソース レモンの香り

Granité au fruit de la passion
パッションフルーツのグラニテ

Duo de poulet, suprême roulé à la pancetta et cuisse poêlée
Échalotes confites, maïs et truffe d'été
長崎県産若鶏のデュオ パンチェッタで巻いた胸肉とモモ肉のポアレ
エシャロットとトウモロコシ サマートリュフの香りを添えて

Filet de bœuf poêlé sauce au vin rouge parfumé au gingembre
Coulis de fenouil, shishito et friture de shiso
黒毛和牛フィレ肉のポアレ 生姜風味の赤ワインソース
フェネルのクーリとシシトウ 大葉のフリット

Chariot de fromage
季節のチーズをワゴンサービスで

Mousse litchi parfumée à la citronnelle
Sorbet à la pêche blanche, accent d'hibiscus
レモングラス香るライチのムース
白桃のソルベとハイビスカスのアクセント

Mignardises/Café ou thé
小菓子/コーヒーまたは紅茶