

Imperial

Amuse-bouche

アミューズ

根セロリのレムラード 帆立貝のマリネ ビーツとあわせて

Sériole de Nagasaki légèrement grillée et radis mariné

Ciboule rôtie et sauce soja blanche émulsion

長崎県産ブリの軽い炙りと大根のサラダ仕立て 焦がしネギと白醤油のエミュルション

Mille-feuille de saumon fumé, crème aigre et noix

Navet mariné et croustillant de pommes de terre au caviar

スモークサーモンとサワークリーム 胡桃のミルフィーユ

カブのマリネとジャガイモのクルスティアン キャビア添え

Gâteau de canard et foie gras au porto

Jambon cru de canard et roquette, pistache torréfiées

鴨肉とフォアグラのガトー仕立て ポルト酒風味

鴨の生ハムとルッコラのサラダとピスタチオ

Crème de volaille de Nagasaki parfumé au Yuzu kosho

Accompagné de filet de volaille fumé

長崎県産若鶏のクリームスープ 柚子胡椒の香りを添えて ササミの軽い燻製と共に

Filet de turbot de Nagasaki rôti farci aux champignons duxelles

Purée de chou-fleur et sauce au champagne

シャンピニオン・デュクセルを詰めた 長崎県産ヒラメのロティ

カリフラワーのピューレとソース・シャンパーニュ

Granité au thé Camélia

椿茶のグラニテ

Carré de chevreuil rôti sauce poivrade

Carottes purée et cassis, touche d'agrumes

鹿背肉のロティ ソース・ポワブラード 人参のピューレとカシス 柑橘のアクセント

Filet de bœuf de grillé sauce aux truffes à la saveurs de l'hiver

黒毛和牛フィレ肉のグリエ ソース・トリュフ 冬の味覚とあわせて

Chariot de fromage

季節のチーズをワゴンサービスで

Tarte tatin aux pommes et noix de pécan, glace parfumée à l'érable

林檎とピーカンナッツのタルトタタン

メープル風味のグラスを添えて

Mignardises/Café ou thé

かわいい小菓子/コーヒーまたは紅茶