

# Imperial

Amuse-bouche

Chiffon aux fleurs de cerisier et purée de petits pois  
桜花のシフォンとグリーンピースのピューレ

Saint-Jacques grillées et calmar marinés sauce à la crème au caviar  
Terrine de poisson et pommes de terre au cerfeuil  
帆立貝のグリエとアオリイカのマリネ キャビアのクリームソース  
新ジャガイモと白身魚のテリーヌ セルフィーユ風味

Tartare de bœuf et confit d'œuf d'Unzen et asperges, parmesan râpé  
黒毛和牛のタルタル仕立て 雲仙太陽卵のコンフィ  
グリーンアスパラガスとバルメザンのラペ

Crème de carottes accent de caramel orange et confites tomates  
春人参のクリームスープ キャラメル・オレンジのアクセント トマトのコンフィ

Filet de dorade de Nagasaki poché sauce aux morilles  
Oignon nouveau rôti et légumes de printemps  
長崎県産桜鯛のポッシェ モリーユ茸のソース  
新玉ネギのロティと春野菜を添えて

Granité à la pomme verte au parfum de camomille  
カモミールと青りんごのグラニテ

Carré de veau rôti et son jus au citron  
Légumes étuvés de region parfumés à la coriandre  
仔牛背肉のロティ そのジュとレモンのアクセント  
近郊野菜のエチュベ コリアンダーの香り

Filet de bœuf de grillé sauce au poivre vert  
Autour des verts printemps  
黒毛和牛フィレ肉のグリエ グリーンペッパーソース  
春の新緑のイメージで

Chariot de fromage  
季節のチーズをワゴンサービスで

Gâteau à la pistache et yomogi, glace au kirsch  
Parfum de thé vert  
ピスタチオとヨモギのガトーとキルシュのグラス  
そのぎ抹茶の香りを添えて

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