

# 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パルメザンのラペ

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ュモリーユ茸のソース

新玉ねぎ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 région 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