Imperial

Amuse-bouche
Purée de bulbe de lis et sablés de fromage
ユリネのピューレとチーズのサブレ

Espuma de chou-fleur
Ensembre de Saint-jacques crabe et boutargue
カリフラワーのエスプーマ ホタテとズワイガニ、生カラスミのアンサンブル

Cannelloni de foie gras de canard et kumquat accompagné brioche
フォアグラと金柑のカネロニ仕立て ブリオッシュと共に

Crème de champignons au cerfeuil
シャンピニヨンのクリームスープ セルフィーユ添え

Filet de turbot de Nagasaki rôti sauce vin de mandarine de Unzen
Étuvée de syungiku au caviar
長崎県産ヒラメのロティ 雲仙みかんワインのソース 春菊のエチュベとキャビア

Granité de pulpe de cacao
カカオパルプのグラニテ

Râgout de poitrine de porc de Shimabara au vin rouge et légumes de saison
長崎じげもん豚バラ肉の赤ワイン煮込み 季節野菜添え

Filet de bœuf grillé sauce madére parfumé au yuzu kosho
Déclinaison de céleri rave,truffes d'hiver
黒毛和牛フィレ肉のグリエ 柚子胡椒香るマデラソース
セロリラブのデクリネゾン 冬トリュフ

Chariot de fromage
季節のチーズをワゴンサービスで

Gâteau au chocolat "Sierra Nevada" et figue sauce au vin rouge
Glace aux épices et condiment aux agrumes
シエラネバダとイチジクのガトー 赤ワインソース
エピス香るグラスと柑橘のコンディモン

Mignardises/Café ou thé
小菓子/コーヒーまたは紅茶