

Imperial

Amuse-bouche

アミューズ

豆乳と新玉ネギのブリュレ プティポワのピューレ

Filet de dorade de Nagasaki fumée, gelée de palourdes et légumes de printemps

長崎県産真鯛の軽い燻製とアサリのジュレ 春の味覚と共に

Mariné de saumon de Norvège et tarte de fèves sauce aux agrumes au caviar

ノルウェー産サーモンのマリネ 空豆のタルト 甘夏のソース キャビア添え

Pressé de petit sale de Nagasaki et langue de porc aux truffes

Salade de lentilles et sauce au vin rouge et balsamique rosé

塩漬け長崎じげもん豚とタン 生ハムのプレッセ トリュフのビネグレット

レンズ豆のサラダ仕立て 赤ワインとバルサミコ・ロゼ

Crème de bardane à la façon d'un "cappuccino"

新牛蒡のクリームスープ カプチーノ仕立て

Filet de scombres de Nagasaki poêlé

Légumes de sauvages sauce beurre blanc

長崎県産サワラのボアレ 山菜とブル・ブランソース

Granité de prune

梅のグラニテ

Côte de porc de Shimabara rôti et son jus au parfum de thé vert

Jaune d'œuf confit et asperges vertes, choux de Bruxelles

長崎じげもん豚のロティ そのジュ 世知原茶の香りを添えて

雲仙太陽卵のコンフィ アスパラガスと芽キャベツ

Filet de bœuf de grillé sauce marchand de vin au kinome

Pousses de bambou et morilles

黒毛和牛フィレ肉のグリエ マルシャン・ド・ヴァン 木の芽の香り

タケノコとモリーユ茸のアクセント

Chariot de fromage

季節のチーズをワゴンサービスで

Mousse au chocolat et compote de griotte et glace au fève de Tonka

滑らかなムース・ショコラ グリオットのコンポート

トンカ豆のグラスを添えて

Mignardises/Café ou thé

かわいい小菓子/コーヒーまたは紅茶