

INPERIAL SPECIAL CUISINE

和洋折衷特別正餐

和洋折衷料理 「インペリアル Plus」

第1章

- 【万葉箱】 上／鰻ざく、針生姜、栗、梅大根、黒豆蜜煮
子持昆布土佐和え、巻海老酒煮、サーモン奉書巻
栗、からすみ、のし梅鳴戸
下／白身磯辺揚げ、蟹爪、茄子、志々唐、抹茶塩
- 【祝肴】 彩り野菜の黄身酢かけ、帆立貝を添えて
- 【椀物】 鯛真如（三ツ葉、亀甲椎茸、水引人参、黄身そうめん、ウド短冊）
- 【造り】 鯖中トロ、巻海老、生ウニ、イカ鳴戸、あしらい一式
- 【蒸物】 鮑、フカヒレあんかけ、白い野菜を入れて
- 【食事】 紅白にぎり（ライブサービス）



第2章

- 【口直し】 ドンペリニョンのグラニテ
- 【魚料理】 国産伊勢海老のグラタン仕立て、コニャック風味
- 【肉料理】 特選黒毛和牛フィレ肉、ロッシェニスタイル、トリフのソース
- 【パン】 ホテルベーカリーパン（バターロール、石窯焼パン）
- 【デザート】 情熱ベリーのバルサミコマリネとトマトのジェラート
コーヒー／小菓子



和洋折衷料理 「インペリアル」

第1章

- 【万葉箱】 上／千代口・松前和え、いか黄身焼、サーモン寿司
空豆青煮、からすみ昆布
蟹梅揚げ、茄子田楽、志々唐
下／鰻寿司、栗、花蓮根酢、紅白生姜
- 【椀物】 帆立真如、フカヒレ、亀甲椎茸、梅紅白、柚子
- 【造り】 鯖中トロ、赤座海老、鯛松皮作り、あしらい一式
- 【蒸物】 金目鯛桜蒸し
- 【食事】 冷やし日本そば、葱、わさび、切り海苔

第2章

- 【口直し】 三ヶ日蜜柑のシャーベット
- 【魚料理】 真鯛のオリーブオイル焼きとタラバ蟹フリットのアンサンブル、サフラン風味ソース
- 【肉料理】 特選国産牛フィレ肉、アワビのソテーと共に、粒マスタードの香りとグリーンソースで
- 【パン】 ホテルベーカリーパン（バターロール、ブチフランスパン）
- 【デザート】 北海道ミルクプリンとチーズケーキ、広い大地の出会い
コーヒー／小菓子

