

*Les  
Saisons*



*La cuisine vous propose*



IMPERIAL HOTEL  
OSAKA

3<sup>rd</sup>  
anniversary

シェフ内田が奏でる今宵のひととき

*La cuisine vous propose:*

お食事前のひととき  
Amuse-Bouche

オマール海老のサラダ仕立て アーティチョークのクーリーと一緒に  
*Salade de Méditerranée de Homard, Rosace de Pomme de Terre et Coulis d'Artichaut*

鴨のフレッシュフォアグラのソテー バルサミコソース  
*Escalope de Foie Gras de Canard au Vinaigre de Balsamique*

本日のスープ 又は コンソメスープ  
*Soupe du Jour Ou Consommé de Bœuf*

桜鯛のポワレ ういきょうの香りと共に  
*Pavé de Daurade Poêlé au Jus de Coquillages Persillé, Braisée de Bulbes de Fenouil*

手長海老のグリル ドライトマトとオリーブを飾って  
*Langoustines Grillées, Tomates Confites et Olive Niçoises*

又は Ou

鴨胸肉のポワレ ジャスミンティーで煮たドライフルーツと共に  
*Poitrine de Magret de Canard Rôti, Mijotée de Fruits Sec au Thé Jasmin  
Acidulée de Vinaigre de Framboise*

又は Ou

牛フィレ肉のステーキ エシャロットクリームを添えて  
*Filet de Bœuf Poêlé, Crème d'Echalote à l'Aigre-Doux*

ちょっとひととき  
Avant Dessert

お好みの一品をお選びください。

*Faites Votre Choix dans les Desserts Suivants:*

各種フランス産フレッシュチーズ  
*Sélection de Fromages Français*

フロマージュ ブランのムースにフルーツをちりばめて  
*Mousse de Fromage Blanc, Parsemée de Brunoise de Fruits*

自家製のガトー  
*Chariot d'Entremets*

リンゴの温かいタルトと青リンゴのムースのハーモニー  
*Petite Tarte aux Pommes Accompagnée de Mousse de Pomme Verte*

マスカットのフランベ アイスクリームを添えて (テーブル毎に承ります)  
*Délice de Muscat Flambé avec Glace Vanille (Pour une Table)*

小菓子  
*Mignardises*

コーヒー  
*Café*

¥ 12,000

基た額手ではございますが、サービス料 (10%) 及び税金を加算させていただきます。  
A 10% service charge will be added to your bill.  
To that amount is added a 5% consumption tax and a 3% meals and hotel tax.

3rd anniversary

開業3周年記念特別メニュー～開業からの人気メニューの中からお選びいただきます～

Menu de Dégustation

各コースより一品ずつお選びください。

\*印は、( ) 内料金を加算させて載せます。

Your choice from the following dishes;

For dishes marked with this sign \*, an additional small charge will be added.



オードブル HOR-D'OEUVRES

エスカルゴの衣揚げ アイオリと共に  
Petits Beignets d'Escargots à l'Aillade Albigeoise

帆立貝のムニエル 西洋ごぼうを添えて  
Noix de Coquilles Saint-Jacques Meunière, Etuvée de Salsifis

- \* 鴨のフレッシュフォアグラのソテー バルサミコソース (¥800)  
\* Escalope de Foie Gras de Canard au Vinaigre de Balsamique

フォアグラとハムのムース コリント産干しぶどうと一緒に  
Mousse de Jambon en Terrine, Médaille de Gelée de Boeuf

- \* オマール海老のサラダ仕立て アーティチョークのクーリーと一緒に (¥800)  
\* Salade de Médaille de Homard, Rosace de Pomme de Terre et Coulis d'Artichaut



魚料理 POISSONS

鯛のポワレ ういきょうの香りと共に  
Pavé de Daurade Poêlé au Jus de Coquillages Persillé, Braisée de Bulbes de Fenouil

鮮魚の取り合わせ ブーリッド プロヴァンス風  
Assortiment de Poissons de la Pêche Locale en Bourride Provençale

鮭のロースト ほのかなエストラゴンをあしらって  
Escalope de Saumon Sauté Crème de Moutarde à l'Estragon

- \* 手長海老のグリル ドライマトとオリーブを飾って (¥1,000)  
\* Langoustines Grillées, Tomates Confites et Olive Niçoises

白魚のフリット レモン風味の香草のフライを添えて  
Buissonnière de Friture de Blanchailles, Variété d'Herbes Frites

スープ POTAGES

本日のスープ  
Soupe du Jour

コンソメスープ  
Consommé de Boeuf

- \* オマール海老のビスクスープ (¥800)  
\* Bisque de Homard à la Fine Champagne



肉料理 VIANDS

仔牛の喉頭肉 ミニ野菜をちりばめて  
Noix de Ris de Veau "Grand-Mère"

若鶏のソテー シェリー酢風味にて  
Poulet Sauté au Vinaigre de Xérès, Tagliatelle de Courgettes

骨付牛バラ肉の赤ワイン煮 クラシックスタイル  
Plat de Côte de Boeuf Braisée au Vin Rouge

- \* 牛フィレ肉のステーキ エシャロットクリームを添えて (¥1,000)  
\* Filet de Boeuf Poêlé, Crème d'Echalote à l'Aigre-Doux

- \* 鴨胸肉のポワレ ジャスミンティーで煮たドライフルーツと共に (¥1,000)  
\* Poitrine de Magret de Canard Rôti, Mijotée de Fruits Sec au Thé Jasmin Acidulée de Vinaigre de Framboise



デザート DESSERTS

各種フランス産フレッシュチーズ  
Sélection de Fromages Français

リンゴの温かいタルトと青リンゴのムースのハーモニー  
Petite Tarte aux Pommes Accompagnée de Mousse de Pomme Verte

自家製のカトー フロマージュ プランのムースにフルーツをちりばめて  
Chariot d'Entremets Mousse de Fromage Blanc Parsemée de Brunioise de Fruits

マスカットのフランベ アイスcreamを添えて (テーブル毎に承ります)  
Délice de Muscat Flambé avec Glace Vanille (Pour une Table)

コーヒー  
Coff

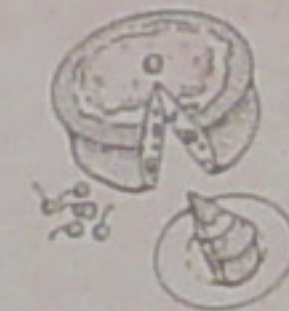
小菓子  
Mignardises

¥ 9,000

上記のメニューの魚料理又は肉料理よりメインディッシュのいずれか1品をお選び頂けるコースメニューもございます。

¥ 7,000

また勝手ではございますが、サービス料 (10%) 及び税金を加算させていただきます。  
A 10% service charge will be added to your bill.  
To that amount is added a 5% consumption tax and a 3% meals and hotel tax.



オードヴルとスープ ENTREES

☆オマール海老のサラダ仕立て アーティチョークのクーリーと一緒に <i>Salade de Médaille de Homard, Rosace de Pomme de Terre et Coulis d'Artichaut</i> Boiled homard lobster with potato and salad, artichoke sauce	5,000 (3,800)	☆フォアグラとハムのムース コリント産干しぶどうと一緒に <i>Mousse de Jambon en Terrine, Médaille de Gelée de Boeuf</i> Foie gras and ham mousse with consommé jelly	4,500 (3,100)
☆鴨のフレッシュフォアグラのソテー バルサミコソース <i>Escalope de Foie Gras de Canard Vinaigre de Balsamique</i> Pan-fried foie Gras with balsamique sauce	5,500 (3,800)	エスカルゴの衣揚げ アイオリと共に <i>Petits Beignets d'Escargots à l'Aillade Albigeoise</i> Deep-fried escargots, garlic flavoured sauce	3,100
☆帆立貝のムニエル 西洋ごぼうを添えて <i>Noix de Coquilles Saint-Jacques Meunière, Etuvée de Salsifis</i> Scallop munière with salsify	4,500 (3,000)	シェーブルチーズの衣焼き サラダ添えて <i>Petite Salade au Chèvre et Champignons de Saison Sautés</i> Pan-fried chevre cheese, with assorted mushroom salad	2,500
コンソメスープ <i>Consommé de Boeuf</i> Consommé soup	1,300	本日のスープ <i>Soupe du Jour</i> Soup of the day	1,200
オマール海老のビスクスープ <i>Bisque de Homard à la Fine Champagne</i> Cream of homard lobster soup	2,000		

魚料理 POISSONS

☆鯛のポワレ ういきょうの香りと共に <i>Pavé de Daurade Poêlé au Jus de Coquillages Persillé, Braisée de Bulbes de Fenouil</i> Pan-fried snapper, parsley sauce with fennel flavour	4,200 (3,000)	☆鮮魚の取り合わせ ブーリッド プロヴァンス風 <i>Assortiment de Poissons de la Pêche Locale en Bourride Provençale</i> Assorted Seasonal fish with bourrides sauce, Provence style	4,000 (2,800)
☆鮭のロースト ほのかなエストラゴンをあしらって <i>Escalope de Saumon Sauté Crème de Moutarde à l'Estragon</i> Roast salmon with mustard, tarragon sauce	3,900 (2,700)	☆手長海老のグリル ドライトマトとオリーブを飾って <i>Langoustines Grillées, Tomates Confites et Olive Niçoises</i> Grilled Langoustine with tomato and black olive	5,500 (3,800)
☆白魚のフリット レモン風味の香草のフライを添えて <i>Buissonnière de Friture de Blanchailles, Variété d'Herbes Frites</i> Deep-fried ice fish with parsley, lemon flavour	4,000 (2,800)		

☆印は、少量でもご用意出来ます。  
☆These dishes are available in smaller portions.

肉料理 VIANDES

☆鴨胸肉のポワレ ジャスミンティーで煮たドライフルーツと共に <i>Poitrine de Magret de Canard Rôti Mijotée de Fruits Sec au Thé Jasmin Acidulée de Vinaigre de Framboise</i> Roasted duck with dried fruits, raspberry flavour	4,900 (3,400)	牛フィレ肉のステーキ エシャロットクリームを添えて <i>Filet de Boeuf Poêlé, Crème d'Echalote à l'Aigre-Doux</i> Pan-fried fillet of beef with shallot cream	Japanese 9,000 Selected U.S 5,500
若鶏のソテー シェリー酢風味にて <i>Poulet Sauté au Vinaigre de Xérès, Tagliatelle de Courgettes</i> Sautéed chicken, sherry sauce with zucchini pasta	3,700	☆骨付バラ肉の赤ワイン煮 クラシックスタイル <i>Plat de Côte de Boeuf Braisée au Vin Rouge</i> Stewed rib of beef with pureed vegetables, Classic style	4,000 (2,800)
☆仔牛の喉頭肉 ミニ野菜をちりばめて <i>Noix de Ris de Veau "Grand-Mère"</i> Sautéed calf's sweetbread with seasonal vegetables	3,800 (2,600)		

温野菜 サラダとチーズ LEGUMES SALADES ET FROMAGES

温野菜はご要望によりご用意いたします。 <i>Légumes à Votre Choix</i> Your choice of vegetable side dish	500up	香草のミックスサラダ <i>Salade aux Herbes</i> Herb salad	1,200
シーザーサラダ <i>Salade César</i> Caesar salad	1,500	各種フランス産フレッシュチーズ <i>Sélection de Fromages Français</i> Assortment of French cheese	1,200

デザート DESSERTS ET DOUCEURS

リンゴの温かいタルトと青リンゴのムースのハーモニー <i>Petite Tarte aux Pommes Accompagnée de Mousse de Pomme Verte</i> Apple tart with green apple mousse	1,300	自家製のガトー <i>Chariot d'Entremets</i> Les Saisons pastries	1,200
フロマージュ ブランのムースにフルーツをちりばめて <i>Mousse de Fromage Blanc Parsemée de Brunoise de Fruits</i> Cream cheese mousse with seasonal fruits	1,200	マスカットのフランベ アイスクリームを添えて <i>Délice de Muscat Flambé avec Glace Vanille (Pour 2 Personnes)</i> Muscat flambé with vanille ice cream (serves 2 persons)	3,000
クレープシュゼット (お二人前) <i>Crêpes Suzette (Pour 2 Personnes)</i> Crêpes suzette (Serves 2 persons)	3,600		

また勝手ではございますが、サービス料 (10%) 及び税金を加算させていただきます。  
A 10% service charge will be added to your bill.  
To that amount is added a 5% consumption tax and a 3% meals and hotel tax.





IMPERIAL HOTEL  
OSAKA