

シェフスペシャル

2024.03.04

Amuse-bouche

カブと人参のフラン 水鳥賊とズワイガニ イクラ添え

Confit de saumon brute d'oignon frais betterave

ノルウェーサーモンのコンフィ 新玉葱とビーツのブルーテ

Carpaccio d'ara et homard de fruits de mer aperitif printanier

アラとオマール海老のカルパッチョ キャビア添え レモン風味

Consommé double très arôme au Xérès<AMONTILLADO>30années

蛤を浮かべたダブルコンソメスープ

シェリー酒の香り

Poêlé de langouste et st-jacques sauce americaine

鹿児島県産伊勢海老とホタテのポワレ アメリケーヌソース

Filet de boeuf grillé et foie gras sauté sauce aux truffes

鹿児島県産黒毛和牛フィレ肉とフォアグラソテー トリュフソース

Gâteau marjolaine avec glace à la vanille

ガトー マルジョレーヌに蜂蜜風味のバニラアイス添え

Pain maison et huile d'olive

城山ブランドパンとオリーブオイル

Café ou thé ou thé aux herbes

珈琲または紅茶またはハーブティ

*Le ciel*