

シェフスペシャル

2024.05

Amuse-bouche

温かいホワイトアスパラガスのフランにアオサ海苔とイクラを添えて

Composition de homard, crevettes, ara et herbes fraîches

オマール海老とタカ海老、アラ、フレッシュハーブと野菜のコンポジション

Escalopes de saint Jacques à la purée de fèves

ホタテのカツレツ 鹿児島県産そら豆のピューレ

Consommé double très arôme au Xérès<AMONTILLADO>30années

アワビとタピオカ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 branchiostège sauce americaine et vin blanc

鹿児島県産伊勢海老と甘鯛のポワレ アメリケーヌソース

白ワインのソース

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*