

グルマンディーズ

2024.05.06

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

サザエ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

Daurade cuire à la vapeur avec croute de pistache sauce vin blanc

真鯛のピスタチオのクルート アスパラガス添え

白ワインソース

Grillé de Filet de bœuf gratiné à la duxelles d'échalotes sauce truffes

鹿児島県産黒毛和牛ヒレ肉のグラティネ エシャロットのデュクセル風味

トリュフソース

Thé chiran et mousse au chocolat blanc aux accents de fruits de la passion

知覧茶とホワイトチョコレートのムース パッションフルーツのアクセント

マンゴーのマカロンと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ー

*Le ciel*

