

ランデヴー

2025.05

Amuse-bouche

赤パプリカのムースとサーモンリエットのカナッペ

Apéritif de fruits de mer dans un décor de jardin printanier

車海老と魚介、野菜の前菜 春の庭園仕立て

Potage de potiron et au lait de coco enveloppe dans une tarte

カボチャとココナッツミルクのポタージュ パイ包み焼き

Daurade rouge poêlée sauce vin blanc aux algues

鹿児島県産真鯛のポワレ 白ワインとアオサ海苔のソース

Grillé de entrecote de bœuf à la jardinière de légumes sauce japonais

鹿児島県産黒毛和牛ロース肉のグリル ジャポネクリームソース

Recommandation de chef dessert du jour

本日のデザート

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

グルマンディーズ

2025.05

Amuse-bouche

トマトとモッツアレラチーズ、水鳥賊のフラン イクラ添え
サーモンリエットのカナッペ

Entrée de homard et fruits de mer jardinage de printemps

オマール海老とズワイガニ、魚介の前菜 春の庭園仕立て

Consommé double très arôme au Xérès aileron de requin et abalone royale

ルシエルスペシャリテ ダブルコンソメスープ シェリー酒の香り
フカヒレとアワビのロワイヤル

Isaki et crevette poêlés sauce beurre noisette

イサキと車海老のポワレ 焦がしバターソース

Filet de bœuf rôti "café de Paris"

鹿児島県産黒毛和牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース
カフェドパリ風

Recommandation de chef dessert du jour

本日のデザート

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

シェフスペシャル

2025.05

Amuse-bouche

トマトとモッツアレラチーズ、水鳥賊のフラン イクラ添え
サーモンリエットのカナッペ

Entrée de homard et fruits de mer jardinage de printemps

オマール海老と魚介の前菜 春の庭園仕立て

Consommé double très arôme au Xérès aileron de requin et abalone royale

ルシエルスペシャリテ ダブルコンソメスープ シェリー酒の香り
フカヒレとアワビのロワイヤル

Poêlé de langouste et st-jacques, isaki sauce americaine

伊勢海老とホタテ、イサキのボワレ アメリケーヌソース

Grillé de filet de bœuf fines herbes sauce truffes

avec foie gras sauté

鹿児島県産黒毛和牛フィレ肉のグリル トリュフソース
フォアグラのソテー添え

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ー

Le ciel