

リビングランチ

2025.06

Terrine de saumon et legumes d'été coulis de tomate  
サーモンと夏野菜のテリーヌ トマトクーリと共に

Soupe froide de potiron et vichyssoise  
冷製カボチャのポタージュスープとヴィシソワーズ

Branchiostège cuit en écailles croustillantes poelée sauce napoule  
鱗付き甘鯛のカリカリ焼き 伊勢海老のソース

Grillé de porc ibérique sauce au gingembre  
スペイン産イベリコ豚のグリル 生姜のソース  
パイナップルのキャラメリーゼ添え

Recommandation de chef dessert du jour  
本日のデザート

Pain maison et huile d'olive  
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*

シャルマン

2025.06

Apéritif de fruits de mer dans un décor de jardin d'été

魚介と野菜の前菜 夏の庭園仕立て

ヒマワリをイメージして

Soupe froide de potiron et vichyssoise

冷製カボチャのポタージュスープとヴィシソワーズ

Saumon roti au parfume de miso sauce napoule

サーモンのロティ 軽い味噌風味 ナプールソース

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

薩摩黒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*

リッシュ

2025.06

Apéritif de fruits de mer dans un décor de jardin d'été

魚介と野菜の前菜 夏の庭園仕立て

ヒマワリをイメージして

Soupe froide de potiron et vichyssoise

冷製カボチャのポタージュスープとヴィシソワーズ

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*