

ランデブー

2025.06

Amuse-bouche

新玉葱のブリュレ

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 コンソメのジュレ添え

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

2025.06

Amuse-bouche

トマトとモッツァレラチーズ、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

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

オマール海老と魚介、野菜の前菜 夏の庭園仕立て
ヒマワリをイメージして

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

Daurade rouge vapeur à la Provençale

鹿児島県産真鯛のヴァプール プロヴァンス風

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

2025.06

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

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

タカ海老と魚介と野菜の前菜 夏の庭園仕立て
ヒマワリをイメージして

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

Homard et st-jacques poêlés sauce américaine

オマール海老とホタテのポワレ 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

Opéra avec glace au cassis

フランスを代表するスイーツ オペラ カシスアイス添え

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