

Tartare de thon rouge et saumon à la mousse d'aubergine
鮪とサーモンのタルタル 白とろ茄子のムース添え

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

Le poisson du jour envelope dans du kadaif sauce napoule
本日のお魚のカダイフ包み焼き 伊勢海老のソース

Bœuf grille envelope dans des crêpines sauce vin rouge
牛肉のクレピネット包み焼き 赤ワインソース

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

シャルマン

2025.08

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

Fruits de mer enrobés de bacon sauce estragon et tomates séchées

魚介のベーコン巻きボワレ エストラゴンとドライトマトのソース

Grillé de entrecôte 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

2025.08

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 américaine

鹿児島県産真鯛のポワレ アメリカソース

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