

ランデヴー

2024.12.31-2025.1.3

Amuse-bouche

サーモンとフレンチキャビアのカナッペ

Blanc-manger de chou-fleur avec fruits de marinés et geleé de crustacés

カリフラワーのブランマンジェに魚介のマリネと甲殻類のジュレ

Potage de potiron et lait de coco en fine croute feuilletée

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 enveioppée dans kadaif sauce estragon et tomates séchées tomate

真鯛のカダイフ包み エストラゴンとドライトマトソース

Grillé de entrecote de bœuf sauce vin rouge

鹿児島県産黒毛和牛ロース肉のグリル 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

グルマンディーズ

2024.12.31-2025.1.3

Amuse-bouche

ズワイガニのフランキャビア添え

Homard et thon rouge marine et fruits de mer de la prefecture de kagoshima

conception de jardin d'hiver

オマール海老と背トロ鮔、鹿児島県産魚介のマリネ 冬の庭園仕立て

Velouté de cèpes d'artichauts et ormeau fumé

セップとアーティチョーク、鮔の燻製 温かいブルーテ

Vapeur de daurade Ako sauce poireau et safran

アコウ鯛のヴァプール ポワロー葱とサフランのクリームソース

Grillé de Filet de bœuf avec fricassée de champignons sauce truffes

鹿児島県産黒毛和牛フィレ肉のグリル ジロール茸のフリカッセ トリュフソース

Recommandation du 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

2024.12.31-2025.1.3

Amuse-bouche

ズワイガニのフランキャビア添え
サーモンとフレンチキャビアのカナッペ

Homard et thon rouge marine et fruits de mer de la prefecture de kagoshima
conception de jardin d'hiver

オマール海老と背トロ鮪、鹿児島県産魚介のマリネ 冬の庭園仕立て

Velouté de cèpes d'artichauts et ormeau fumé

セップとアーティチョーク、鮑の燻製 温かいブルーテ

Poêlé de langouste et Vapeur de daurade Ako sauce poireau et safran

伊勢海老のポワレとアコウ鯛のヴァプール ポワロー葱とサフランのクリームソース

Filet de boeuf grillé et foie gras sauté sauce aux truffes

鹿児島県産黒毛和牛フィレ肉とフォアグラソテー トリュフソース

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