

シャルマン

2025.1.1 - 1.3

Amuse-bouche

トマトとズワイガニのフラン フレンチキャビアと共に

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

Bisque de daurade rouge et st-jacques

鹿児島県産真鯛とホタテのソテー ビスクスープ仕立て

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

2025.1.1 - 1.3

Amuse-bouche

トマトとズワイガニのフラン フレンチキャビアと共に

Salade de crustacés avec espuma de navet et betterave

タカ海老とズワイガニ、魚介のサラダ仕立て

カブとビーツのエスプーマ

Potage de potiron en fine croute feuilletée

カボチャのポタージュ パイ包み焼き

Sépiole sautée avec fondue d'aubergine sauce beurre noisette

鰯のソテーに茄子のフォンデュ添え バンドエピス風味

焦がしバターソース

Entrecote de rôti aux herbes sauce vin rouge Avec kumquat caramélisé

薩摩黒牛ロース肉のロースト 金柑のキャラメリゼ添え

赤ワインソース

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

コーヒーまたは紅茶、ハーブティ

Le ciel

新春シェフおすすめコース

2025.1.1 - 1.3

Amuse-bouche

トマトとアワビのフランにイクラを添えて
サーモンリエットのカナッペ

Hors-d'oeuvre

Salade de fruits de mer et aux légumes vinaigrette de betterave
新春 魚介の前菜 海の幸と大地の恵みを一皿に

Soupe de radis Sakurajima avec coquille de lune

桜島大根のスープに月日貝添え

Daurade rouge sautée chou et radis à la crème au safran sauce vin blanc
鹿児島県産真鯛のソテー キャベツと大根のサフランアラクレーム添え
白ワインソース

Filet de rôti aux herbes sauce vin rouge Avec kumquat caramélisé
鹿児島県産黒毛和牛フィレ肉のロースト 金柑のキャメリーゼ添え
赤ワインソース

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