

ランデブー

2025.02

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  
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 cuit au four croustillantes sauce américaine

真鯛のポワレ 伊勢海老のアメリケーヌソース

Entrecote de rôti aux herbes sauce vin rouge Avec kumquat caramélise  
鹿児島県産黒毛和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 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

2025.02

Amuse-bouche

カリフラワーとズワイガニのムース キャビア添え

Salade de crustacés avec espuma de navet et betterave

オマール海老とズワイガニのサラダ仕立て

カブとビーツのエスプーマ

Flan de tomates et crabe des neiges

トマトとズワイガニのフラン いくらと共に

Daurade cuit au four croustillantes sauce américaine

真鯛のポワレ 白姫えびのフリット添え アメリケヌソース

Grillé de Filet de bœuf avec Avec kumquat caramélise sauce truffes

鹿児島県産黒毛和牛フィレ肉のグリル 金柑のキャラメリーゼ添え

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*

シェフスペシャル

2025.02

Amuse-bouche

トマトとズワイガニのフラン イクラ添え  
サーモンのカナッペ

Salade de crustacés avec espuma de navet et betterave

オマール海老と魚介のサラダ仕立て  
カブとビーツのエスプーマ

Soupe de Consommé très arôme au Xérès<AMONTILLADO>30années

鮑を浮かべたダブルコンソメスープ シェリー酒の香り

Poêlé de langouste et st-jacques sauce americaine avec purée de pommes de terre

伊勢海老とホタテのポワレ アメリケーヌソース  
滑らかなマッシュポテト添え

Grillé de Filet de bœuf avec Avec kumquat caramélise sauce truffes

鹿児島県産黒毛和牛フィレ肉のグリル 金柑のキャラメリーゼ添え 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*