

ランデブー

2025.03

Amuse-bouche

新玉葱とビーツのムースにトマトジュレとイクラ添え

Salade carpaccio de fruits de mer aperitif printanier

ノルウェーサーモンのコンフィーと車海老、魚介のサラダ仕立て
春をイメージして

Potage de potiron et au lait de coco enveloppe dans une tarte

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 cuire à la vapeur avec croute de persil sauce vin blanc

真鯛のヴァプール パセリのクルート添え 白ワインソース

Grillé de entrecote de bœuf sauce vin rouge avec beurre de pistou

鹿児島県産黒毛和牛ロースのグリル 赤ワインソース
ブール ド ピストーと共に

Gâteau aux fraises et au chocolat blanc avec glace au cassis

苺とホワイトチョコレートのムース 桜の香り 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

Amuse-bouche

新玉葱とピーツのムースに白姫えびとイクラを添えて

Entrée de homard et fruits de mer jardinage de printemps

オマール海老と魚介の前菜 春の庭園仕立て

Consommé double très arôme au Xérès<AMONTILLADO>30années

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

ハマグリのフラン仕立て

Daurade cuire à la vapeur avec croute de persil sauce vin blanc

真鯛のヴァプール パセリのクルート添え 白ワインソース

Grillé de filet de bœuf fines herbes sauce truffes

avec ragout de pousses de bambou

鹿児島県産黒毛和牛フィレ肉のグリル トリュフソース

筍のラグー添え

Gâteau aux fraises et au chocolat blanc avec glace au cassis

苺とホワイトチョコレートのムース 桜の香り 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

Amuse-bouche

新玉葱とピーツのムースに白姫えびとイクラを添えて

Entrée de homard et fruits de mer jardinage de printemps

オマール海老と魚介の前菜 春の庭園仕立て

Consommé double très arôme au Xérès<AMONTILLADO>30années

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

ハマグリのフラン仕立て

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

伊勢海老とホタテ、アワビのポワレ 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 fines herbes sauce truffes

avec foie gras sauté et ragout de pousses de bambou

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と筍のラグー添え

Gâteau aux fraises et au chocolat blanc avec glace au cassis

苺とホワイトチョコレートのムース 桜の香り 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