

リビングランチ

2025.04

Terrine de saumon et pommes de terre sauce à la crème d'anchois

サーモンとカンパチ、ジャガイモのテリーヌ

アンチョビクリームソース

Potage de potiron et au lait de coco envelope 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

Saumon roti au parfume de miso sauce napoule

サーモンのロティ 軽い味噌風味 ナプールソース

Cou de bœuf Wagyu mijoté au vin rouge avec purée de pommes de terre

和牛ネックの赤ワイン煮 マッシュポテト添え

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

シャルマン

2025.04

Apéritif de fruits de mer dans un décor de jardin printanier
魚介と野菜の前菜 春の庭園仕立て

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

Saumon roti au parfume de miso sauce napoule
サーモンのロティ 軽い味噌風味 ナプールソース

Grillé de entrecote de bœuf à la jardinière de légumes sauce moutarde
薩摩黒牛ロース肉のグリル 赤ワインマスタードソース

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

2025.04

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

Apéritif de fruits de mer dans un décor de jardin printanier

魚介と野菜の前菜 春の庭園仕立て

Potage de potiron et au lait de coco envelope 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

Maquereau espagnol roti au léger gout de miso sauce vin blanc

鯖のロースト 軽い白味噌風味 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

ブルド ピストーと共に

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