



GW DINNER COURSE

マリーヌ

¥6,600

- APPETIZER -

前菜盛り合わせ

- SOUP -

トマトのコンソメスープ

- MAIN -

桜鯛のポワレ
花香るヴァンプランソース

- DESSERT -

チェリーとピスタチオの
アンサンブル

パン

コーヒー or 紅茶

テロワール

¥8,000

- APPETIZER -

サクラマスの軽い燻製炙り
ピーツのドレッシングサラダ仕立て

- SOUP -

トマトのコンソメスープ

- MAIN -

熟成黒毛和牛赤身肉のグリル
クリスピーポムガレット レフォールソース

- DESSERT -

チェリーとピスタチオの
アンサンブル

パン

コーヒー or 紅茶

スペシャル

¥10,000

- APPETIZER -

サクラマスの軽い燻製炙り
ピーツのドレッシングサラダ仕立て

- SOUP -

トマトのコンソメスープ

- FISH DISHES -

桜鯛のポワレ
花香るヴァンプランソース

- GRANITA -

ピンクグレープフルーツのグラニテ

- MAIN -

熟成黒毛和牛赤身肉のグリル
クリスピーポムガレット レフォールソース

- DESSERT -

マスクメロンのスープ仕立て
ミルクアイス添え

パン

コーヒー or 紅茶

アップグレードプラン メインのお料理はプラス料金で以下のお料理にアップグレードできます。

魚料理 オマール海老 アメリケーヌソース + ¥1,500

肉料理 熟成黒毛和牛サーロインのグリル + ¥1,500

肉料理 熟成黒毛和牛フィレ肉のグリル + ¥2,000

冷前菜



4 種の前菜の盛り合わせ

その日のシェフの気分で内容が変わる 4 種類の前菜盛り合わせ。

2 人前 ¥2,000

三浦野菜のバーニャカウダ

彩り豊かで新鮮な野菜を特製アンチョビソースにつけてお召し上がりください。

4 人前 ¥1,600

Le Ciel Molino シェフ特製白レバーのパテ、バケット付き

国産鶏の白レバーを使用したお酒にぴったりのおつまみ。

¥900

やまゆりポークのリエット、バケット付き

豚のバラ肉を白ワインで柔らかく煮込みペースト状に仕上げました、フランス、ロワールの郷土料理。

¥800

彩り野菜のピクルス

季節の野菜を使用した彩り豊かな自家製ピクルス。

¥700

Le Ciel Molino シェフの特製サラダ

具沢山のサラダにシェフの特製ドレッシングを絡めた絶品サラダ。

¥1,300

本日の鮮魚のカルパッチョ

内容は日によって変わりますので、スタッフまで。

¥1,700

シャルキュトリーの盛り合わせ

シャルキュトリーとは肉や内臓で作る加工品のこと。ハムやパテなどを少しずつの盛り合わせに。

¥1,900

Apéritif chaud 温前菜



フォアグラのポワレ 黒コショウのソース 【数量限定】

香ばしく焼かれたフォアグラの香り、甘み、くちどけをお楽しみください。

¥3,300

季節のキッシュ

季節ごとの旬の食材を使用したキッシュ。

¥900

海老とマッシュルームのアヒージョ、バケット付き

具材をニンニク、唐辛子、オイルで煮込むスペイン南部の伝統的なタパス料理。

¥1,600

ムール貝の白ワイン蒸し

フランスの定番前菜のひとつ。出汁の出たスープにはパンを浸しても絶品です。

¥1,900

アッシュェパルマンティエ

マッシュポテト、ミートソース、チーズで作るフレンチ王道のグラタン風料理。

¥1,400

黒毛和牛すね肉と野菜のポトフ

ゴロっとした肉、野菜を煮込んだ滋味あふれる味わい。お好みでマスタードをお使いください。

¥1,900

Side Menu

・ サラダ ¥300

・ ライス ¥500

・ 季節のポタージュ ¥500

・ パン ¥500

・ スライスバケット ¥400

Pasta パスタ



アサリのラグーパスタ 生モッチリーニ
生パスタのもちもち食感とアサリの旨みを堪能できる一皿です。

¥2,500

紅ズワイガニのトマトクリーム 全卵フィットチーネ
紅ズワイガニの旨みを凝縮したトマトクリームソースを、
生パスタのもちもち食感とともにお楽しみください。

¥2,800

Poisson 魚料理



桜鯛のポワレ フレッシュサルサソース
フレッシュサルサソースで、春らしく軽やかに仕上げました。

¥2,500

オマール海老のフリット アメリケーヌソース
オマール海老のむき身を贅沢に1尾分フリットに。サフラン
のリゾットとソースを絡めてお召し上がりください。

¥3,700

Kids menu キッズメニュー



お子様プレート

オムライス
ハンバーグ
エビフライ
サラダ
ポテト
くまさんアイス
ジュース (オレンジ/りんご/ウーロン茶)

¥1,400

Viande 肉料理



熟成黒毛和牛フィレ肉ロッシーニ ソース・オ・トリュフ

熟成黒毛和牛フィレ肉のステーキにフォアグラをのせ、トリュフソースで仕上げた贅沢な一皿。

¥6,000



黒毛和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

かるく触れるとほぐれるほどの柔らかさ、6時間じっくり煮込んだルシエルの人気メニューです。

¥3,600



やまゆり牛ランプのステーキ ジュのソース

じっくりと火入れしたヤマユリ牛ランプ肉を、旨味を凝縮したジュのソースとともにご提供いたします。赤身の持つ上品な味わいとしっとりとした食感をお楽しみください。

¥3,300



岩手県産岩中豚の香草パン粉焼き

香草の香りと岩中豚の旨みを閉じ込め、香ばしく焼き上げました。

¥2,800

Desert



抹茶と苺の和風パフェ

ほろ苦い抹茶と、甘酸っぱいいちご。和のご褒美パフェ

¥2,200

抹茶と苺の和風ミニパフェ

ちいさな贅沢。抹茶と苺の和風ミニパフェ

¥1,100

苺のふんわりシフォンケーキ

口どけふんわり軽やかに甘い、苺のシフォンケーキ

¥900

麻生区 SlowFarm の苺を使ったショートケーキ

麻生区 SlowFarm の苺で仕上げた、特別なショートケーキ

¥1,100



大木養鶏場「HE-BARANO MEGUMI」プリン
川崎市内の養鶏場から直接仕入れたこだわり卵のプリン。

¥900

栗のモンブラン
ルシエルの定番スイーツ。栗とヘーゼルナッツの香り豊かなケーキ

¥900

くちどけ生チーズケーキ
ゼラチンを使わず、ホワイトチョコ、チーズ、生クリームで固めることで最高のくちどけに。

¥1,100

バニラアイスと季節のアイス盛り合わせ

¥700

ホテルモリノ
OFFICIAL キャラクター
もりくろう



平日ディナー限定プリフィックスコース

Le Ciel Prix fixe Course

¥4,400～



Le Ciel Prix fixe Course

- APPETIZER -

本日の前菜盛り合わせ

- SOUP -

本日のスープ

- MAIN -

アサリのラゲースソース モッチリーニ

岩手県産岩中豚の香草パン粉焼き + ¥500

桜鯛のポワレ フレッシュサルサソース + ¥500

熟成黒毛和牛スネ肉のビーフシチュー + ¥1200

- DESSERT -

プチデザート of 盛り合わせ

抹茶と苺の和風ミニパフェ + ¥150

苺とミルクチョコのムース バニラアイス添え + ¥450

パン

コーヒー or 紅茶

友達追加で
乾杯スパークリングワイン
プレゼント!



友だち
募集中

LINE 公式アカウント