



DINNER COURSE

Le Ciel Molino

A

¥6,600

- APPETIZER -
5種前菜盛り合わせ

- SOUP -
新じゃがいものスープ
トリュフの香り

- MAIN -
鱈のポワレ
春菊のクーリ

- DESSERT -
ヴェール エメラード

パン
コーヒー or 紅茶

B

¥8,000

- APPETIZER -
筍のロワイヤル
北寄貝と蚕豆をそえて

- SOUP -
新じゃがいものスープ
トリュフの香り

- MAIN -
黒毛和牛熟成肉のロースト
赤ワインソース

- DESSERT -
ヴェール エメラード

パン
コーヒー or 紅茶

C

¥11,000

- APPETIZER -
筍のロワイヤル
北寄貝と蚕豆をそえて

- SOUP -
新じゃがいものスープ
トリュフの香り

- FISH DISHES -
鱈のポワレ
春菊のクーリ

- GRANITA -
パイナップルとバジルのグラニテ

- MAIN -
黒毛和牛熟成肉のロースト
赤ワインソース

- DESSERT -
ヴェリース オ スリーズ

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 アメリケヌソース + ¥1,500

肉料理 熟成黒毛和牛フィレ肉 + ¥2,000

Hors d'oeuvre 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た、フランスはロワールの郷土料理。

¥800

彩り野菜のピクルス

¥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。

¥3,000

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
- ・ ライス
- ・ スープ

¥300
¥400
¥400

- ・ パン
- ・ スライスバケット

¥400
¥300

Pasta パスタ



ホタルイカと春野菜のアラビアータ モッチリーニ
今が旬のホタルイカと春野菜を使ってピリ辛のトマト
ソースを作りました。もちもち食感の生パスタとお楽し
み下さい。

¥2,300

ウニのトマトクリーム スパゲティ
ウニを使った贅沢なクリームパスタ。ちょっとした
贅沢にいかがでしょうか？

¥3,300

Poisson 魚料理



鯖のポワレ 梅のタップナード添え
フランス発祥のタップナードソースに梅干しを使いアレンジ
しています。鯖との相性抜群なのでご一緒にお召し上がり
ください

¥2,400

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。

【ベアリングワイン】
シャルドネ・レゼルヴ・バレル・セクション

¥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)

¥1,200

Viande 肉料理



牛フィレ肉のロッシーニ風 ソース・オ・トリュフ 【数量限定】
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を

¥4,400

【ペアリングワイン】
カベルネ・ソーヴィニヨン・レゼルヴ・バレル・セレクション



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。

¥3,400

【ペアリングワイン】
ヴィネム・ティント



鳥取県産大山鶏モモ肉のディアボラ風

ディアボラ風とは悪魔がマントを開いているという意味、当店では大山鶏と香味野菜のペーストを使い表現しています

¥2,600

Desert



苺とピスタチオのミルフィーユ風パフェ

苺とピスタチオをサクサクのパイと共に重ねた、春らしい彩りのパフェです。

¥2,200

苺とピスタチオのミルフィーユ風ミニパフェ

季節のパフェを食後にもちょうどいいミニサイズに。

¥900

苺のふわふわシフォンケーキ

苺がやさしく香るシフォンケーキ。たっぷりのクリームと一緒にどうぞ。

¥800

麻生区 Slow Farm 苺のショートケーキ

麻生区の苺農家「Slow Farm」から直接届く、新鮮で瑞々しい苺をふんだんに使用したショートケーキ

¥900



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。

¥700

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

¥700

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。

¥900

シュークリーム
こだわりのザクザク生地にたっぷりのカスタード。ご注文をいただいてからお詰めします。

¥500

バニラアイスと季節のアイス盛り合わせ

¥600

High Tea ラグジュアリーハイティー -Spring-

■ セイボリー

- ・桜エビと春キャベツのキッシュ
- ・苺とモッツァレラチーズジンジャーカプレーゼ
- ・ローストポーク グレイビーソース
- ・スモークサーモンとクリームチーズとケールのトルティーヤ
- ・白身魚のエスカベッシュ
- ・苺とクリームチーズの生ハム巻き
- ・春野菜のラタトゥイユ
- ・本日のスープ

■ スイーツ

- ・苺とロゼワインのジュレ
- ・苺とライチのマカロン
- ・苺とルビーチョコのムース
- ・苺のプチシュークリーム

■ メイン

- ・やまゆり牛ランプのロースト
ジュのソース

■ 食後のコーヒー or 紅茶



スタンダード

¥6,500

乾杯スパークリングセット

¥7,000