

# La Baie

## 食前のお愉しみ Amuse-Bouche

毛蟹のエフィロシェ トマトのブランマンジェ エストラゴン アボカド 甲殻類のクーリ  
*Hairy Crab Effilochée, Tomato Blanc-manger, Tarragon, Avocado, Crustacean Coulis*

グリーンアスパラガスのヴルーテ ベーコンのムース トリュフ  
*Green Asparagus Velouté, Smoked Bacon Mousse, Truffle*

スジアラのバプール 野菜のブレゼ ティオペペのフュメ ワサビ風味  
*Steamed Sujira, Braised Vegetables, Tio PePe Flavored Stock*

仔牛肉のロースト パセリ風味 グリーンベジタブル ローズマリー グリーンオリーブ  
*Roasted Veal with Parsley Panade, Green Vegetables, Rosemary, Green Olives*

アヴァンデセール  
フルーツコンポテ 弓削牧場のフレッシュチーズムース  
*Pre-Dessert*  
*Fruit Compote, Yugé Farm Fresh Cheese Mousse*

チョコレートタルトとキャラメルサレ ピーカンナッツ バニラアイスクリーム  
*Warm Chocolate Tart, Salted Caramel, Pecans, Vanilla Ice Cream*

コーヒー又は紅茶  
*Coffee or Tea*

プティ・フル  
*Petits Fours*

15,000

w.m.e.c.s

3 Glasses Sommelier Selection 120ml ワインセット 7,450

メインディッシュとデザートは変更できます *Main course and dessert supplement options*

和牛フィレ肉 コーヒーバターロティ トリュフ 赤ワイン風味のジュ  
*Roasted Wagyu Beef Tenderloin, Coffee Butter, Truffle, Red Wine Jus*  
2,500円追加料金を頂戴いたします *Supplement 2,500*

伝統的なクレープフランベ “シュゼット” バニラアイスクリーム アーモンドプラリネ  
*Traditional Crêpe “Suzette” Flambé, Vanilla Ice Cream, Almond Praline*  
800円追加料金を頂戴いたします *Supplement 800*

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーをお持ちのお客様は、サービススタッフにお申し付けください。/ *Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.*  
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ *Menu items or product may change based on the availability of ingredients.*  
表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ *All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% Service Charge.*  
国産米使用 / *Japanese rice.*

# Classique et Elegant

食前のお楽しみ  
Amuse-Bouche

ホワイトアスパラガス 海草ジュレ ホタテ貝のクリーム レフォール風味 キャビア  
White Asparagus, Seaweed Jelly, Scallop Cream, Horseradish, Caviar

舌平目のバターロティ エクルビス 甲殻類のソース シトラス風味  
Roasted Sole with Butter, Crayfish, Citrus Crustacean Sauce

黒鮑のブイヨンキュイ 肝でリエした白ワインクリーム 穂紫蘇  
Abalone Baked in its Broth, White Wine Cream with Liver, Shiso Flower

ラカン産ピジョン 炭火焼 キャロット オレンジペースト サルミソース  
Charred Racan Pigeon, Carrot, Orange Paste, Salmi Sauce

又は Or

和牛フィレ肉 コーヒーバターロティ トリュフ 赤ワイン風味のジュ  
Roasted Wagyu Beef Tenderloin, Coffee Butter, Truffle, Red Wine Jus  
1,800円追加料金を頂戴いたします  
Supplement 1,800

アヴァンデセール

フルーツコンポテ 弓削牧場のフレッシュチーズムース  
Pre-Dessert  
Fruit Compote, Yugé Farm Fresh Cheese Mousse

パイナップルの様々なテクスチャー クレームブリュレとココナッツの泡  
Textures of Pineapple, Vanilla Crème Brûlée, Coconut Mousse

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

プティ・フル  
Petits Fours

19,900

w.m.e.s

4 Glasses Sommelier Selection 120ml ワインセット 10,000

デザートは変更できます Dessert supplement option

伝統的なクレープフランベ “シュゼット” バニラアイスクリーム アーモンドプラリネ  
Traditional Crêpe “Suzette” Flambé, Vanilla Ice Cream, Almond Praline  
800円追加料金を頂戴いたします Supplement 800

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーをお持ちのお客様は、サービススタッフにお申し付けください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.  
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or product may change based on the availability of ingredients.  
表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% Service Charge.  
国産米使用 / Japanese rice.

# Prestige

キャビア コンディメントとブリニストーストを添えて  
Caviar, Condiments, Toast, Blinis

ボンボン フォアグラカナル 柑橘のコンフィチュール コンドリュースルベ  
Foie Gras Bonbon, Chili and Citrus Confitures, Condrieu Wine Sherbet

オマールブルーの2品  
ビスク コライユリエ 柚子風味  
オマール ブランデーと海草のココット蒸し スパイスのきいたソース  
Blue Lobster Two Ways  
Lobster Bisque with Yuzu Zest  
Steamed Lobster in Cocotte with Cognac and Seaweed, Spicy Sauce

和牛フィレ肉 コーヒーバターロティ トリュフ 赤ワイン風味のジュ  
Roasted Wagyu Beef Tenderloin, Coffee Butter, Truffle, Red Wine Jus

フランス産熟成チーズワゴンサービス  
Selection of Cheese

チョコレートタルトとキャラメルサレ ピーカンナッツ バニラアイスクリーム  
Warm Chocolate Tart, Salted Caramel, Pecans, Vanilla Ice Cream  
又は Or  
パイナップルの様々なテクスチャー クレームブリュレとココナッツの泡  
Textures of Pineapple, Vanilla Crème Brûlée, Coconut Mousse

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

プティ・フル  
Petits Fours

オシェトラキャビア  
Caviar Oscietra  
40,000

ベルーガキャビア  
Caviar Beluga  
55,000

w.m.e.c.s

4 Glasses Sommelier Selection 120ml ワインセット 18,000

デザートは変更できます Dessert supplement option

伝統的なクレープランベ “シュゼット” バニラアイスクリーム アーモンドプラリネ  
Traditional Crêpe “Suzette” Flambé, Vanilla Ice Cream, Almond Praline  
800円追加料金を頂戴いたします Supplement 800

w = 小麦/wheat p = 落花生/peanuts m = 乳/milk e = 卵/eggs c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーをお持ちのお客様は、サービススタッフにお申し付けください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.  
入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。/ Menu items or product may change based on the availability of ingredients.  
表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料15%を加算させていただきます。/ All prices are in Japanese Yen and subject to consumption tax and 15% Service Charge.  
国産米使用 / Japanese rice.