

La Baie

食前のお愉しみ Amuse-Bouche

フォワグラドカナルとトリュフのテリーヌ
セロリ ブルーベリーとカシスのコンフィチュール サラワクペッパー
Duck Foie Gras and Truffle Terrine, Celery, Blueberry and Blackcurrant Preserve, Sarawak Pepper

「インカのめざめ」温かいヴィシソワーズ 鱈フランとマリネ キャビア
Leek and Inka Potato Vichyssoise, Aji Fish Flan and Marinade

スジアラのポワレ ズッキーニのコンポテ グリーンペッパー
トマトコンフィ ティオペペ風味のフュメ
Pan-Fried Sujijara, Zucchini Compote, Green Pepper, Tomato Confit, Tio Pepe Flavored Stock

パンタードのファルシーロースト キノコのマルメラード シェリーヴィネガー風味のジュ
Roasted Stuffed Guinea Fowl, Mushroom Marmelade, Sherry Vinegar Flavored Jus

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

チェリーとベルベーンのソルベ レリボとトンカ豆のブランマンジェ チョコクリーム
Cherry and Verbena Sherbet, Buttermilk and Tonka Bean Pudding

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

プティ・フール
Petits Fours

15,000

w.m.e

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

和牛フィレ肉のコーヒーバターロースト 筍とキノコのコンポテ ポルトソース
Roasted Wagyu Beef Tenderloin with Coffee Butter, Bamboo Shoot and Mushroom Compote, Port Wine Sauce
2,500円追加料金を頂戴いたします Supplement 2,500

クレープフランベトラディショナル 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 b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our 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.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice Thai rice. Other Japanese rice.

*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 products may change based on the availability of ingredients.

Classique et Elegant

食前のお愉しみ
Amuse-Bouche

岩牡蠣ショーフロワ 胡瓜のヴィネグレット 海草ジュレ レフォールクリーム
Oyster Chaud-Froid, Cucumber Vinaigrette, Seaweed Jelly, Horseradish Cream

タラのバターロティ グリーンアスパラガス トリュフ エシャロットコンフィ アニスソヴァージュ
Roasted Codfish with Butter, Green Asparagus, Truffle, Shallot Confit, Wild Anise

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

鴨胸肉の炭火焼 赤ワイン風味のジュ オレンジペースト
Charred Duck Breast, Red Wine Flavored Jus, Orange Paste

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

ピーチオーブンロースト ソルベとジュレ レモンクリーム 抹茶
Oven-Roasted Peach, Peach Sherbet, Peach Jelly, Lemon Cream, Green Tea

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

プティ・フル
Petits Fours

19,900

w.m.e

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

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

和牛フィレ肉のコーヒーバターロースト 筍とキノコのコンポテ ポルトソース
Roasted Wagyu Beef Tenderloin with Coffee Butter, Bamboo Shoot and Mushroom Compote, Port Wine Sauce
1,800円追加料金を頂戴いたします Supplement 1,800

クレープフランベトラディショナル 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 b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our 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.

炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice Thai rice. Other Japanese rice.
*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 products may change based on the availability of ingredients.

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 柑橘とピメントのコンフィチュール コンドリュウソルベ
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

和牛フィレ肉のコーヒーバターロースト 筍とキノコのコンポテ ポルトソース
Roasted Wagyu Beef Tenderloin with Coffee Butter, Bamboo Shoot and Mushroom Compote, Port Wine Sauce

フランス産熟成チーズワゴンサービス
Selection of Cheese

チェリーとベルベーンのソルベ レリボとトンカ豆のブランマンジェ チョコクリーム
Cherry and Verbena Sherbet, Buttermilk and Tonka Bean Pudding
又は Or
ピーチオーブンロースト ソルベとジュレ レモンクリーム 抹茶
Oven-Roasted Peach, Peach Sherbet, Peach Jelly, Lemon Cream, Green Tea

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.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

クレープフランベトラディショナル 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 b = そば/buckwheat c = かに/crab s = えび/shrimp

食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。/ Kindly let us know if you have any food allergies or dietary requirements.
また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。/ Kindly ask our Ladies & Gentlemen should you wish to know more details about the source of our 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.
炒飯、タイ産米を使用。その他、国産米を使用。/ Fried rice Thai rice. Other Japanese rice.

*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 products may change based on the availability of ingredients.