

La Baie

食前のお楽しみ Amuse-Bouche

帆立貝柱のタルタル カブのマリネ レフォールクリーム
アニスソヴァージュのヴィネグレット
Scallop Tartare, Marinated Turnip, Horseradish Cream, Wild Anis Flavored Vinegar

「インカのめざめ」温かいヴィシソワーズ アジマリネ クレソン キャビア
Warm Inka Potato Vichyssoise, Marinated Aji Fish, Watercress, Caviar

的鯛のポアレ トリュフ グリーンアスパラガス エシャロットコンフィ
Pan-fried John Dory with Autumn Truffle, Green Asparagus, Shallots Confits

鹿肉背肉コーヒーバターロティ フルーツペースト セロリと椎茸 ポワブラードソース
Roasted Venison with Coffee Butter, Black Fruit Paste, Celery, Shiitake Mushroom, Poivrade Sauce

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

滑らかなマロンクリームとアイス レモンコンフィ ヘーゼルナッツのプラリネ
Creamy Chestnut and its Iced Cream, Lemon Confit, Hazelnut Praline

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
和牛フィレ肉のローストコーヒーバター 野菜のトリュフ風味 赤ワインソース
Roasted Wagyu Beef Tenderloin With Coffee Butter, Truffle Flavored Vegetables, Red 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

カンパチのマリネフルールドセル 胡瓜のヴィネグレット デイル風味 アキテーヌキャビア
Marinated Kanpachi, Rock Salt, Cucumber Vinaigrette, Dill Flavor, Aquitaine Caviar

オマールブルーのポワレ スパイス風味のジュ カブのロースト
Pan-Fried Blue Lobster, Spicy Jus, Roasted Turnip

本日の魚海藻バターロティ サザエの肝クリーム ユリ根
Roasted Fish of The Day with Seaweed Butter, Creamed Sazae Shellfish Liver, Lily Bulb

ピジョン胸肉の炭火焼 スパイス香るフォワグラ 牛蒡 オレンジ 赤ワインソース
Charred Pigeon, Spicy Foie Gras, Burdock, Orange, Red Wine Sauce

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

洋梨のポシェ レモンシブースト スペキュロスクッキーのアイスクリーム 塩キャラメル
Poached Pear with Aromates, Lemon Chiboust, Speculoos Ice Cream and Salted Caramel

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

プティ・フル
Petits Fours

19,900

w.m.e.c.s

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

和牛フィレ肉のローストコーヒーバター 野菜のトリュフ風味 赤ワインソース
Roasted Wagyu Beef Tenderloin With Coffee Butter, Truffle Flavored Vegetables, Red 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 ブリニスとトーストを添えて
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

和牛フィレ肉のローストコーヒーバター 野菜のトリュフ風味 赤ワインソース
Roasted Wagyu Beef Tenderloin With Coffee Butter, Truffle Flavored Vegetables, Red Wine Sauce

フランス産熟成チーズワゴンサービス
Selection of Cheese

滑らかなマロンクリームとアイス レモンコンフィ ヘーゼルナッツのプラリネ
Creamy Chestnut and its Iced Cream, Lemon Confit, Hazelnut Praline

又は Or

洋梨のポシェ レモンシブースト スペキュロスクッキーのアイスクリーム 塩キャラメル
Poached Pear with Aromates, Lemon Chiboust, Speculoos Ice Cream and Salted Caramel

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 Osciette
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

クレープ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.