

La Baie

食前のお楽しみ
Amuse-Bouche

マスのマリネ フルールドセル キュウリのヴィネグレット デイル風味 アキテーヌキャビア
Marinated Trout, Rock Salt, Cucumber Vinaigrette, Dill Flavor, Aquitaine Caviar

ホタテ貝柱とカブのコンソメ 柚子風味
Scallop and Turnip Consommé, Yuzu Flavor

本日の魚 グリーンアスパラガスとアニスソヴァージュ
アラを焼いたヴァンジョージュソース
Roasted Fish of The Day, Green Asparagus and Wild Anis, Baked Yellow Wine Sauce

パンタードのファルシー トリュフ シェリーヴィネガー風味のジュ 野菜のコンフィ
Guinea Fowl Farci, Truffle, Sherry Vinegar Flavored Jus, Vegetable Confit

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

苺とミント 色々なテクスチャー クレームカタラン サングリアソース
Textures of Strawberry, Mint, Catalan Cream, Sangria Sauce

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

プティ・フル
Petit Fours

15,000

w.m.e.c.s

3 Glasses Sommelier Selection 120ml ワインセット 7,600

フランス産熟成チーズをワゴンサービスにてご用意致しております 1ピース650円～
French Cheese Selection from the Trolley, Plate 650yen～

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
850円追加料金を頂戴いたします Supplement 850

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

温かいホワイトアスパラガス 海草ジュレ サヨリのマリネ ベアルネーズソース
Warm White Asparagus, Seaweed Jelly, Marinated Sayori Fish, Béarnaise Sauce

スジアラのロティ スパイスのきいた甲殻類ソース
Roasted Sujara on It's Skin, Spicy Crustacean Sauce

鮑の海草バターロティ アーティチョークのコンポテ 肝でリエした白ワインソース
Roasted Abalone with Seaweed Butter, Artichoke Compote, White Wine Sauce with Liver

鹿肉背肉のコーヒーバターロティ 黒果実のペースト カリフラワーと椎茸 ポワブラードソース
Roasted Venison with Coffee Butter, Black Fruit Paste, Cauliflower, 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

プラリネ風味のチョコレートボール レモンコンフィクランブル
フルールドセル ヘーゼルナッツの温かいクーリ
Praline Chocolate Sphere, Lemon Confit, Salt Crumble, Hot Hazelnut Sauce

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

プティ・フル
Petit Fours

19,900

w.m.e.c.s

4 Glasses Sommelier Selection 120ml ワインセット 11,000

フランス産熟成チーズをワゴンサービスにてご用意致しております 1ピース650円～
French Cheese Selection from the Trolley, Plate 650yen～

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
850円追加料金を頂戴いたします Supplement 850

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

苺とミント 色々なテクスチャー クレームカタラン サングリアソース
Textures of Strawberry, Mint, Catalan Cream, Sangria Sauce

又は Or

プラリネ風味のチョコレートボール レモンコンフィクランブル
フルールドセル ヘーゼルナッツの温かいクーリ
Praline Chocolate Sphere, Lemon Confit, Salt Crumble, Hot Hazelnut Sauce

コーヒー又は紅茶
Coffee or Tea

プティ・フール
Petit Fours

オシェトラキャビア
Caviar Oscietre
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 18,500

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
850円追加料金を頂戴いたします Supplement 850

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.