

LaBaie

ラ・ベ

食前のお愉しみ

毛蟹のエフィロシェ フェネルクリーム 繊細なブイヤベースジュレ

鮑のバターソテー 肝と白ワインソース 黒トリュフ 海藻エキューム

鹿ロースのロティ コーヒーバター 蕪のフォンダン

クロッカンのコールラビ 林檎とジェニエーブル・ヴィネガー

又は

和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース (+2,600)

アヴァンデセール

ラム酒風味のサヴァラン 果物のコンフィチュール 弓削牧場フロマージュフレのクリーム

新年を祝うエレガントなイチゴのデザート

又は

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と柑橘のヴェリーヌ (+1,400)

コーヒー又は紅茶

プティ・フル

18,000

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (3杯) 10,000

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。

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。

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。

国産米を使用。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。

シニャチュール

食前のお愉しみ

フォアグラカナルと鳩胸肉のポッシェ 秋トリュフ 根セロリコンソメ

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

アヴァンデセール

ラム酒風味のサヴァラン 果物のコンフィチュール 弓削牧場フロマージュフレのクリーム

新年を祝うエレガントなイチゴのデザート

又は

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と柑橘のヴェリーヌ
(+ 1,400)

コーヒー又は紅茶

プティ・フル

28,000

w m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (3杯) 14,000

アミューズブーシュはキャビアに変更できます

キャビア コンディメントとブリニストーストを添えて
オシェトラ 19,000 円、ペルーガ 38,000 円追加料金を頂戴いたします

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。

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。

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。

国産米を使用。

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。