

La Baie

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

甘鯛の鱗焼き 菜の花 フュメ オリーブオイルのソース 山葵風味 柑橘

鹿ロースのロティ コーヒーバター 燕のフォンダン

クロックンなコールラビ 林檎とジェニエール・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

伝統的でエレガントなブッシュドノエル オレンジ スペキュロスとマロン

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。

## ノエル

### 食前のお愉しみ

帆立貝柱のマリネ フルールドセル クリスタルキャビア カリフラワー

オマールブルーの海藻蒸し 蕪とフェネルクリーム コライユソース

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

和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース

### 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

伝統的でエレガントなブッシュドノエル オレンジ スペキュロスとマロン

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、ベルーガ 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。