

LaBaie

ラ・ベ

食前のお愉しみ

帆立貝柱のマリネ フルールドセル カリフラワークリーム 柚子ヴィネグレット

カサゴと甲殻類のブーダン シェリー酒のフュメ 海藻バター わさび

仔牛ロースのロティ エシャロットと粒マスタード トリュフ風味のグリーンアスパラ
アーティチョークピューレ

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

梨のポッシュェ クッションかぼす スペキュロスのアイスクリームとキャラメルソース

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・フール

13,500 w

m e c s

ソムリエセレクト ワインセット (3杯) 8,000

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

鴨フォワグラのポワレ
セロリコンソメ 黒い果実のペースト

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
梨のポッシュェ クッションかぼす スペキュロスのアイスクリームとキャラメルソース
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) 10,000

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。