

# La Baie

帆立貝のマリネ 紫蘇のクリーム キャビアパウダー  
*Marinated Scallop, Shiso Cream, Caviar Powder*

鯖の炭火焼 フュメとオクラのジュレ セロリクリーム かぼすのヴィネグレット  
*Grilled Mackerel, Fish Stock Jelly And Okura, Celery Cream And Kabosu Vinaigrette*

ヴァンジョーヌ風味のコンソメ 蕪と鮑 柚子  
*Vin Jaune Consommé, Turnip And Abalone, Yuzu Zest*

鱈のロースト海藻バター風味 白いんげん豆のブレゼ 赤パプリカペースト サフランの香り  
*Roasted Cod With Seaweed Butter, Braised Coco Beans, And Red Pepper Paste  
With Espelette Pepper And Saffron Juice*

鹿の背肉ロースト かぼちゃ カシスと赤キャベツのコンフィチュール ポワヴラードソース  
*Roasted Venison Loin With Coffee Butter, Pumpkin,  
Blackcurrant Jam, And Red Cabbage, Pepper Sauce*  
又は Or  
和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース  
*Roasted Wagyu Beef With Coffee Butter, Red Wine Sauce (+3,400)*

伝統的でエレガントな苺のクリスマスボール ヴァニラクリーム 柑橘ムース  
*Classic And Elegant Christmas Ball With Strawberries,  
Vanilla Cream, And Citrus Mousse*

又は Or  
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  
*Traditional Crepes Flambées Suzette Style, Vanilla Ice Cream And Citrus Verrine (+1,400)*

コーヒー又は紅茶  
*Coffee or Tea*

プティ・フル  
*Petit Fours*

22,000

wh.m.e.c.s

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

アミューズブーシュはキャビアに変更できます *Amuse-Bouche can be changed to Caviar*

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20,000円、バルーガ40,000円追加料金を頂戴いたします  
*Caviar, Condiments, Toast and Blinis /Supplément Oscière ¥20,000, Beluga ¥40,000*

wh= 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 wa= くるみ/walnuts

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.*  
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.*  
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.*

国産米を使用。/ *Japanese rice.*

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ *Prices include service charge and consumption tax.*

# Menu Noël

オシェトラキャビア カンパチのマリネ ホースラディッシュクリーム オクラヴィネグレット  
*Kampachi Marinated In Fleur De Sel, Horseradish Cream,  
And Okura Vinaigrette, Oscietra Caviar*

オマールブルーのサラダ 紫蘇 ティオペペと甲殻類ジュレ  
*Blue Lobster Salad, Shiso, And Tiopépé Crustacean Jelly*

根セロリコンソメ フォアグラ 椎茸と木の芽  
*Celery Consommé With Poached Foie Gras, Shiitake Mushrooms, And Kinome*

ヨーロッパ産 舌平目の海藻バターロースト シャンパーニュソース  
*Roasted European Sole With Seaweed Butter, Champagne Beurre Blanc sauce*

鹿ロースのロティ コーヒーバター ソースポワブラード  
アニス香るカボチャのニョッキ カシスと赤キャベツ  
*Roasted Back Of Venison With Coffee Butter, Poivrade Sauce,  
Pumpkin Gnocchi With Anise, Blackcurrant And Red Cabbage*

又は Or

和牛肉のロースト コーヒーバター 赤ワインソース  
*Roasted Wagyu Beef With Coffee Butter, Red Wine Sauce (+3,400)*

伝統的でエレガントな苺のクリスマスボール ヴァニラクリーム 柑橘ムース  
*Classic And Elegant Christmas Ball With Strawberries, Vanilla Cream, And Citrus Mousse*

又は Or

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  
*Traditional Crepes Flambées Suzette Style, Vanilla Ice Cream And Citrus Verrine (+1,400)*

コーヒー又は紅茶  
*Coffee or Tea*

プティ・フル  
*Petit Fours*

31,000

wh.m.e.c.s

3 Glasses Sommelier Selection 120ml ワインセット 15,000

アミューズブーシュはキャビアに変更できます *Amuse-Bouche can be changed to Caviar*

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20,000円、ベルーガ40,000円追加料金を頂戴いたします  
*Caviar, Condiments, Toast and Blinis /Supplément Oscietre ¥20,000, Beluga ¥40,000*

wh=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 wa=くるみ/walnuts

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.*  
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.*  
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.*  
国産米を使用。/ *Japanese rice.*

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。/ *Prices include service charge and consumption tax.*