

# La Baie

オシエトラキャビア フェンネルのブラマンジェ 繊細なブイヤベースジュレ  
*Oscietra Caviar On Fennel Blanc Manger And Delicate Bouillabaisse Jelly*

キンキのフルールドセル胡椒マリネ 軽い炭火焼 野菜のグレック 柚子  
*Kinki Marinated In Fleur De Sel And Pepper , Lightly Grilled Over Charcoal,  
Vegetable Grecque, Yuzu*

蕪のコンソメとサラワクペッパー トリュフ 様々な食感で  
*Turnip Consommé With Sarawak Pepper In Different Textures, Truffle*

鱈の海藻蒸し デュグレソース 白いんげん豆のラグー チョリソ  
*Steamed Cod Fish With Seaweed, Duglère Sauce, White Kidney Bean Ragout, Chorizo*

鹿ロースのコーヒーバターロティ ポワヴラードソース カボチャのデクリネゾン  
*Roast Back Of Venison With Coffee Butter And Pepper Sauce,  
Pumpkin In Different Textures*

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 (+2,600 )*

洋梨とチョコレートのムース スペキュロスのクランブル  
*Chocolate Pear Mousse With Spéculos Crumble*

エレガントで創造的なクリスマスボール 苺とカカオパルプ  
レリボソルベと苺のヴェリーヌ

*Elegant And Creative Christmas Ball With Strawberry And Cocoa Pulp,  
Verrine Of Ribot Milk Serbet And Strawberry*

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*

18,000

w.m.e.c.s

3 Glasses Sommelier Selection 120ml ワインセット 10,000

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  
オシエトラ19,000円、ベルーガ38,000円追加料金を頂戴いたします  
*Caviar, Condiments, Toast and Blinis /Supplément Oscietre ¥ 19,000, Beluga ¥ 38,000*

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。/ *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

燕のブランマンジェ 帆立ブイヨン オシェトラキャビア  
Blanc Manger Of Turnip, Scallop Bouillon, Caviar Osciètre

オマールブルーの炭火焼き 繊細なブイヤベースジュレ フェネルクリーム  
Charcoal-Grilled Blue Lobster, Delicate Bouillabaisse Jelly, Fennel Cream

フォアグラのポアレ 根セロリコンソメ カシスコンフィチュール  
Pan-Fried Foie Gras And Celeriac Consomme with Blackcurrant Jam

鮑の海藻バターコンフィ 野菜のコンポテ アニスソバージュ風味 トリュフソース  
Abalone Confit With Seaweed Butter,  
Wild Anise Vegetable Compote, Truffle Sauce

鹿ロースのコーヒーバターロティ ポワヴラードソース カボチャのデクリネゾン  
Roast Back Of Venison With Coffee Butter And Pepper Sauce,  
Pumpkin In Different Textures

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 (+2,600)

洋梨とチョコレートのムース スペキュロスのクランブル  
Chocolate Pear Mousse With Spéculos Crumble

エレガントで創造的なクリスマスボール 苺とカカオパルプ  
レリボソルベと苺のヴェリーヌ

Elegant And Creative Christmas Ball With Strawberry And Cocoa Pulp,  
Verrine Of Ribot Milk Serbet And Strawberry

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

28,000  
w.m.e.c.s

3 Glasses Sommelier Selection 120ml

ワインセット 14,000

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19,000円、ベルーガ38,000円追加料金を頂戴いたします  
Caviar, Condiments, Toast and Blinis /Supplément Osciètre ¥ 19,000, Beluga ¥ 38,000

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。/ 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

蕪のブランマンジェ 帆立ブイヨン オシエトラキャビア  
Blanc Manger Of Turnip, Scallop Bouillon, Caviar Oscière

オマールブルーの炭火焼き 繊細なブイヤベースジュレ フェネルクリーム  
Charcoal-Grilled Blue Lobster, Delicate Bouillabaisse Jelly, Fennel Cream

鮑の海藻バターコンフィ 野菜のコンポテ アニスソバージュ風味 トリュフソース  
Abalone Confit With Seaweed Butter,  
Wild Anise Vegetable Compote, Truffle Sauce

舌平目のロースト マスタードシードとシャトーシャロンのグラッセ  
茸のデュクセル  
Roasted Sole And Glazed With Mustard Seeds And Chateau Chalon,  
Mushroom Duxelles

フォアグラのポアレ 根セロリコンソメ カシスコンフィチュール  
Pan-Fried Foie Gras And Celeriac Consomme with Blackcurrant Jam

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

洋梨とチョコレートのムース スペキュロスのクランブル  
Chocolate Pear Mousse With Spéculos Crumble

エレガントで創造的なクリスマスボール 苺とカカオパルプ  
レリボソルベと苺のヴェリーヌ  
Elegant And Creative Christmas Ball With Strawberry And Cocoa Pulp,  
Verrine Of Ribot Milk Serbet And Strawberry

コーヒー又は紅茶  
Coffee or Tea

プティ・フル  
Petit Fours

49,500

w.m.e.c.s

4 Glasses Sommelier Selection 120ml

ワインセット 25,000

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。/ 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 Prestige

キャビア コンディメントとブリニーストーストを添えて  
*Caviar, Side Dishes, Toast and Blinis*

オマールブルーの炭火焼き 繊細なブイヤベースジュレ フェネルクリーム  
*Charcoal-Grilled Blue Lobster, Delicate Bouillabaisse Jelly, Fennel Cream*

鮑の海藻バターコンフィ 野菜のコンポテ アニスソバージュ風味 トリュフソース  
*Abalone Confit With Seaweed Butter,  
Wild Anise Vegetable Compote, Truffle Sauce*

舌平目のロースト マスタードシードとシャトーシャロンのグラッセ  
茸のデュクセル  
*Roasted Sole And Glazed With Mustard Seeds And Chateau Chalon,  
Mushroom Duxelles*

フォアグラのポアレ 根セロリコンソメ カシスコンフィチュール  
*Pan-Fried Foie Gras And Celeriac Consomme with Blackcurrant Jam*

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*

洋梨とチョコレートのムース スペキュロスのクランブル  
*Chocolate Pear Mousse With Spéculos Crumble*

エレガントで創造的なクリスマスボール 苺とカカオパルプ  
レリボソルベと苺のヴェリーヌ  
*Elegant And Creative Christmas Ball With Strawberry And Cocoa Pulp,  
Verrine Of Ribot Milk Serbet And Strawberry*

コーヒー又は紅茶/プティ・フル  
*Coffee or Tea /Petit Fours*

オシェトラキャビア  
*Caviar Oscietre*  
64,000

ベルーガキャビア  
*Caviar Beluga*  
79,800

w.m.e.c.s

4 Glasses Sommelier Selection 120ml

ワインセット 25,000

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。/ 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.