

WELCOME TO LA VIE

메뉴 델라 메종. 하우스 메뉴 · 139 | 주류 및 음료 페어링 · 75

프리미엄 캐비어 서비스 · PREMIUM CAVIAR SERVICE | +59

칼루가 캐비어. 전통 반주. 사워 포이 블리니.

빅아일랜드 전복 캐비어 · BIG ISLAND ABALONE

송어알. 보리지 잎. 감자 무슬린.

VINTAGE CHAMPAGNE. DOM PERIGNON. CHAMPAGNE. FRANCE. 2013

...

캐러멜화된 푸아그라 · CAMELIZED FOIE GRAS

야기 회향. 여보 에그레두. 마카다미아 땅콩.

LATE HARVEST SAUVIGNON BLANC. KENZO ESTATE. "MUKU". NAPA. CALIFORNIA

...

핫 스모크 코나 칸파치 · HOT SMOKED KONA KANPACHI

야생 미국 캐비어. 시든 시금치. 버터밀크 에멀전.

PINOT GRIS. KUENTZ-BAS. ALSACE. FRANCE

...

CHOICE OF

소노마 오리가슴살 · SONOMA DUCK BREAST

엄지공주 당근. 베르베르 향신료. 오렌지 소스.

GAMAY. JEAN FOILLARD. BEAUJOLAIS. FRANCE

A5 미야자키 와규 · A5 MIYAZAKI WAGYU | +39

폼 퓨레. 알리이 버섯. 소스 보틀레즈.

CABERNET SAUVIGNON. SCHERRER. ALEXANDER VALLEY. CALIFORNIA

...

CHOICE OF

리치 장미 케이크 · GÂTEAU ISPAHAN

열매 로즈 무스. 라즈베리 젤리. 아몬드 머랭.

BRACHETTO. GIACOMO BOLOGNA. "BRAIDA". PIEDMONT. ITALY

프랑스 치즈 · FROMAGES

프랑스식 치즈와 사이드.

CREAM SHERRY. LUSTAU. "EAST INDIA SOLERA". JEREZ. SPAIN

THANK YOU FOR DINING WITH US



계절메뉴 · 139 | 주류 및 음료 페어링 · 75

프리미엄 캐비어 서비스 · PREMIUM CAVIAR SERVICE | +59

칼루가 캐비어. 전통 반주. 사워 포이 블리니.

히라바라 농장 사탕무 · HIRABARA FARM BEETS

푸아그라 토르송. 산딸기. 검은 참깨.

GRENACHE ROSE. CHATEAU LA NERTHE. TAVEL. RHONE. FRANCE

...

카우아이 새우 리몰라드 · KAUA'I PRAWN REMOULADE

손바닥의 심장. 녹색 사과. 바두반 카레.

SAKE. TANAKA 1789 X CHARTIER. "PAVILLON". MIYAGI. JAPAN

...

호주 블랙 트러플 리조또 · AUSTRALIAN BLACK TRUFFLE

달콤한 옥수수 리조또. 살구버섯. 그뤼에르 풍두.

CHARDONNAY. DOMAINE CORNIN. BURGUNDY. FRANCE

...

CHOICE OF

목장에서 키운 하와이 송아지 고기 · PASTURE RAISED HAWAII VEAL

까망게 탄 주키니 스쿼시. 블랙 올리브. 토마토 비에르주.

GRENACHE. DOMAINE DU VIUEX TELEGRAPHE. RHONE. FRANCE

A5 미야자키 와규 · A5 MIYAZAKI WAGYU | +39

폼 퓨레. 알리이 버섯. 소스 보들레즈.

CABERNET SAUVIGNON. SCHERRER. ALEXANDER VALLEY. CALIFORNIA

...

CHOICE OF

이국적인 바쉐린 · VACHERIN EXOTIQUE

깔라만시 커드. 데친 파인애플. 망고 사워슌 셔벗.

ROYAL TOKAJI. LATE HARVEST. TOKAJI. HUNGARY.

프랑스 치즈 · FROMAGES

프랑스식 치즈와 사이드.

CREAM SHERRY. LUSTAU. "EAST INDIA SOLERA". JEREZ. SPAIN