

# WELCOME TO LA VIE

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

골든 오세트라 캐비아 · GOLDEN OSETRA CAVIAR | + 69

캐비아 1/2개. 전통적인 반주. 사워 포이 블리니.

빅아일랜드 전복 캐비아 · BIG ISLAND ABALONE

송어알. 보리지 잎. 감자 무슬린.

...

캐러멜화된 푸아그라 · CAMELIZED FOIE GRAS

야기 회향. 여보 에그레두. 마카다미아 땅콩.

...

핫 스모크 코나 칸파치 · HOT SMOKED KONA KANPACHI

야생 미국 캐비아. 시든 시금치. 버터밀크 에멀전.

...

CHOICE OF

드라이에이징 소노마 오리 · DRY AGED SONOMA DUCK

엄지공주 당근. 베르베레 향신료. 오렌지 소스.

A5 미야자키 와규 · A5 MIYAZAKI WAGYU | + 39

폼 퓨레. 알리이 버섯. 소스 보들레즈.

...

CHOICE OF

프랑스 치즈 · FROMAGES

프랑스식 치즈와 사이드.

리치 장미 케이크 · GÂTEAU ISPAHAN

열매 로즈 무스. 라즈베리 젤리. 아몬드 머랭.

THANK YOU FOR DINING WITH US



계절메뉴 · 139 | 주류 및 음료 페어링 · 75

카우아이 새우 + 랍스터 · KAUA'I PRAWN + LOBSTER  
밭의 심장. 녹색 사과. 바두반 카레.

...

생선 크루도 앙초아드 · FISH CRUDO ANCHOÏADE  
프랑스식 그린빈. 무 새싹. 바삭바삭한 어린 멸치.

...

CHOICE OF

호박 슈페츨레 · PUMPKIN SPÄTZLE  
몰로카이 사슴고기 소시지. 삶은 양배추 퓨레. 가을 트러플.

가을 화이트 트러플 · AUTUMN WHITE TRUFFLES | +39  
부드러운 스크램블 오리알. 파마산 퍼프 페이스트리. 바삭한 햄.

...

CHOICE OF

목장에서 키운 하와이 송아지 고기 · PASTURE RAISED HAWAII VEAL  
까맣게 탄 주키니 스쿼시. 블랙 올리브. 토마토 비에르주.

A5 미야자키 와규 · A5 MIYAZAKI WAGYU | +39  
폼 퓨레. 알리이 버섯. 소스 보틀레즈.

...

CHOICE OF

이국적인 바쉐린 · VACHERIN EXOTIQUE  
갈라만시 커드. 데친 파인애플. 망고 사워썹 셔벗.

\* consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.