

# WELCOME TO LA VIE

メニューデラメゾン、ハウスメニュー ・ 139 | ドリンクのペアリング ・ 70

## アミューズ・デュ・ジュール | AMUSES DU JOUR

一口サイズのウェルカムコレクション

...

## KALUGA X BELUGA キャビア | KALUGA X BELUGA CAVIAR

ハワイ島産の鮑、菊芋と豆腐、イナモナ、

...

## コナ海岸の乾燥熟成カンパチ | DRY AGED KONA AMBERJACK

マッシュポテト、ほうれん草の蒸し焼き、ジャガイモとネギのクリームムースリヌ、

...

メイン ※以下よりお選びください | CHOICE OF

## ソノマ産 鴨のロティ | SONOMA DUCK RÔTI

サムベリナにんじん、ベルベールスパイス、オレンジソース、

## A5 ランクの宮崎牛 | A5 MIYAZAKI WAGYU | +39

マッシュポテト、マッシュルーム、ソースポルドレーズ、

...

## チーズプレート | FROMAGES +19 SUPPLEMENT

フランスチーズの盛り付け、

...

## ガトーイスパハンケーキ | GÂTEAU ISPAHAN

ライチとバラのムース、ラズベリーとブラケットワイン葡萄ジェリー、アーモンドメレンゲ、





メニューデセゾン. 季節のおすすめメニュー ・ 119 | ドリンクのペアリング ・ 65

アミューズ・デュ・ジュール | AMUSES DU JOUR

一口サイズのウェルカムコレクション

...

ホワイトアスパラガスのリオネーズ | WHITE ASPARAGUS

ベーコンジャム. ベビーロメインレタス. ポーチドエッグのドレッシング.

...

ノビルとアミガサダケ | WILD LEEK + MOREL MUSHROOM

ベーコンジャム. ベビーロメインレタス. ポーチドエッグのドレッシング.

...

メイン ※以下よりお選びください | CHOICE OF

ハワイ産の牧草牛ヴィール | PASTURE RAISED HAWAII VEAL

フォアグラのロースト. 赤キャベツの蒸し焼き. マスタードソース.

A5 ランクの宮崎牛 | A5 MIYAZAKI WAGYU | +39

マッシュポテト. マッシュルーム. ソースボルドレーズ.

...

チーズプレート | FROMAGES +19 SUPPLEMENT

フランスチーズの盛り付け.

...

バシュランエグゾチック. トロピカルメレンゲ | VACHERIN EXOTIQUE

ローヤルトカジワイン漬けのパイナップル. ココナッツソルベ. カラマンシーカードジャム.

THANK YOU FOR DINING WITH US

\* consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.  
please notify your server of any food allergies.