

## Menu Lagunaveil

### Amuse -bouche

シェフのご挨拶  
Amuse-Bouche

### Carpaccio au Sérïole et Navet avec Oeufs de Saumon et Boutargu

昆布メノシと蕪のカルパッチョ イクラとボツタルガパウダー添え  
Yellowtail and Turnip Carpaccio with Salmon Roe and Botargo Powder

### L'oreille de la mer braise avec beignets de Ginkgo

鮑の柔らか煮と五穀米のリゾット 銀杏のフリット添え  
Simmered tender Abalone and Five Grains Rice Risotto with Ginkgo Fritter

### Sole Pétoncles poêlé avec Chou frites à l'étuvée,

#### Sauce Vin Blanc au Kikuna

平目と帆立貝柱のポワレ サヴォイキャベツのエチュベ  
菊菜のヴァンプランソース

Pan-roasted Sole and Scallops with Savoy Cabbage, White Wine Sauce

### Viande du Jour

本日のお肉料理  
Today's Meat Dish

### Avant Dessert

お口直しの一品  
Avant Dessert

### Mont Blanc à la Lagunaveil Premier

モンブラン ラグナヴェールスタイル コーヒーの香り  
Mont Blanc Lagunaveil Premier Style

### Le Café ou le thé

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea



LAGUNAVEIL  
Premier

¥8,640

## Menu Dégustation

### Amuse -bouche

シェフのご挨拶  
Amuse-Bouche

### Carpaccio au Sérïole et Navet avec Oeufs de Saumon et Boutargu

昆布メノシと蕪のカルパッチョ イクラとボツタルガパウダー添え  
Yellowtail and Turnip Carpaccio with Salmon Roe and Botargo Powder

### L'oreille de la mer braise avec beignets de Ginkgo

鮑の柔らか煮と五穀米のリゾット 銀杏のフリット添え  
Simmered tender Abalone and Five Grains Rice Risotto with Ginkgo Fritter

### Déclinaison de Foie Gras

フォアグラのデクリネゾン 2種の調理法で  
Foie Gras' Declinaison

### Sole Pétoncles poêlé avec Chou frites à l'étuvée,

#### Sauce Vin Blanc au Kikuna

平目と帆立貝柱のポワレ サヴォイキャベツのエチュベ  
菊菜のヴァンプランソース

Pan-roasted Sole and Scallops with Savoy Cabbage, White Wine Sauce

### Viande du Jour

本日のお肉料理  
Today's Meat Dish

### Avant Dessert

お口直しの一品  
Avant Dessert

### Tarte Tatin et Compote de Pomme aux Noisette

タルトタタンとコンポート ヘーゼルナッツの香り  
Tart Tatin and Apple Compote flavored Hazelnuts

### Le Café ou le thé

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea



LAGUNAVEIL  
Premier

¥10,800

# HAUTE COUTURE

## Amuse -bouche

シェフのご挨拶  
Amuse-Bouche

## Carpaccio au Sériole et Navet avec Oeufs de Saumon et Boutargu

昆布メノシと蕪のカルパッチョ イクラとボツタルガパウダー添え  
Yellowtail and Turnip Carpaccio with Salmon Roe and Botargo Powder

## L'oreille de la mer braise avec beignets de Ginkgo

鮑の柔らか煮と五穀米のリゾット 銀杏のフリット添え  
Simmered tender Abalone and Five Grains Rice Risotto with Ginkgo Fritter

## Déclinaison de Foie Gras

フォアグラのデクリネゾン 2種の調理法で  
Foie Gras' Declinaison

## Sole Pétoncles poêlé avec Chou fries à l'étuvée,

### Sauce Vin Blanc au Kikuna

平目と帆立貝柱のポワレ サヴォイキャベツのエチュベ  
菊菜のヴァンブランソース  
Pan-roasted Sole and Scallops with Savoy Cabbage, White Wine Sauce

## Viande du Jour

本日のお肉料理  
Today's Meat Dish

## Avant Dessert

お口直しの一品  
Avant Dessert

## Le Dessert

魅惑のデザート  
Today's Dessert

## Le Café ou le thé

コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

¥12,960



LAGUNAVEIL  
Premier

LAGUNAVEIL  
Premier

食材などのアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお申し付けください。  
代わりの食材をご提案させていただきます。

Please let us know if you have an allergy as we may be able to take extra precautions when preparing your food or be able to adapt a dish to meet your specific requirements.

表示料金には税金が含まれております。別途サービス料10%が加算されます

Prices are inclusive of applicable tax and subject to 10% service charge.

当店では国産のお米を使用しております。

We use Japanese grown rice.