

# Degustation

## Amuse-bouche

和牛とビーツのタルタル  
Japanese beef and beetroots tartare

## 1er

鰹の炙りとラタトゥイユ  
Light-seared bonito and ratatouille

## 2em

稚鮎のベニエ おろし胡瓜と蓼のソース  
Baby "ayu" beignet with grated cucumber and knotweed sauce

## 3em

ヤングコーンのデクリネゾン  
3 styles of baby corn

## Poisson du jour

太刀魚のポワレとムール貝 ナージュ仕立て  
Pan-roasted swordfish and mussel à la Nage

## Viande du Jour

鴨のロティ ソースビガラード  
Roasted duck with bigarade sauce

または or

黒毛和牛のロティ ソースマディラ (¥2,200)  
Roasted Japanese black beef with Madeira sauce

## Avant dessert

長崎県産茂木びわのコンポートと梅のジュレ フロマーージュブランのソルベ  
Japanese loquat compote and plum jelly with fromage blanc sherbet

## Dessert

パイナップルとパッションフルーツの一皿 ローズマリーのアクセント  
Pineapple, passion fruits, and rosemary

## Les petit four

小菓子とカフェ  
Petit four

¥12,100 (¥13,310)

 LAGUNAVEIL  
Premier

# Specialite

## Amuse-bouche

和牛とビーツのタルタル トリュフの香り  
Japanese beef and beetroots tartare with truffle

## 1er

鰹の炙りとラタトゥイユ  
Light-seared bonito and ratatouille

## 2em

稚鮎のベニエ おろし胡瓜と蓼のソース  
Baby "ayu" beignet with grated cucumber and knotweed sauce

## 3em

フォアグラのポワレと玉蜀黍の一皿  
Foie gras and sweet corn

## Poisson du Jour

本日の特選鮮魚の一皿  
Today's special fish dish

## Viande du Jour

黒毛和牛のロティ ソースマディラ  
Roasted Japanese black beef with Madeira sauce

## Avant dessert

長崎県産茂木びわのコンポートと梅のジュレ フロマーージュブランのソルベ  
Japanese loquat compote and plum jelly with fromage blanc sherbet

## Dessert

山形県産佐藤錦とピスタチオの一皿  
Japanese premium cherry "Sato-nishiki" and Pistachio

## Les petit four

小菓子とカフェ  
Petit fours

¥17,800 (¥19,360)

 LAGUNAVEIL  
Premier