

Menu Lagunaveil

Amuse -bouche

シェフのご挨拶
Amuse-Bouche

Roti Raye marine aux Sesames Blancs au Lait de Soja

香川県産縹鱈の炙り昆布メ焼き 白ゴマと豆乳のブランマンジェ
新生姜の甘酢煮を添えて
Roasted White Tvally with Marinated kept ,
Blancmanger of White Sesame and Soy Milk with Boiled Sweet and Sour of Ginger

Frites de " Ayu " au Zeppoline de Armoise, Sorbet de Tomate au Gaspacho

稚鮎のフリットと蓬のゼッポリーニ ガスパチヨ仕立て トマトのソルベを添えて
Frited of Young Sweetfish and Zeppoline of Mugwort, Tomato Sorbet with Gaspacho

Grili de Daurade au Crevettes, Marine de Legumes Grilles,Sauce Tapenade

天然真鯛と有頭海老のグリエ 焼き野菜のマリネを添えて タプナードソース
Grilled of Sea Bream and Shrimp, Marinated of Roasted Vegetables with Tapenade

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

Sorbet de Mangue au Mousse Chocolat

マンゴーソルベとチョコレートソース
Mango Sorbet and Chocolate Mousse

Le Café ou le thé

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥8,640

 LAGUNAVEIL
Premier

Menu Dégustation

Amuse -bouche

シェフのご挨拶
Amuse-Bouche

Roti Raye marine aux Sesames Blancs au Lait de Soja

香川県産縹鱈の炙り昆布メ焼き 白ゴマと豆乳のブランマンジェ
新生姜の甘酢煮を添えて
Roasted White Tvally with Marinated kept ,
Blancmanger of White Sesame and Soy Milk with Boiled Sweet and Sour of Ginger

Frites de " Ayu " au Zeppoline de Armoise, Sorbet de Tomate au Gaspacho

稚鮎のフリットと蓬のゼッポリーニ ガスパチヨ仕立て トマトのソルベを添えて
Frited of Young Sweetfish and Zeppoline of Mugwort, Tomato Sorbet with Gaspacho

Poêlé de Foie gras de Sauce Balsamique, Risotto de Myrtille

フォアグラのポワレ バルサミコソース ブルーベリーのリゾット添え
Poileted Foie gras with Balsamic sauce,risotto of blueberry

Grili de Daurade au Crevettes, Marine de Legumes Grilles,Sauce Tapenade

天然真鯛と有頭海老のグリエ 焼き野菜のマリネを添えて タプナードソース
Grilled of Sea Bream and Shrimp, Marinated of Roasted Vegetables with Tapenade

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

Brulee de Tangerine dete, Flavear de Harbe

甘夏のブリュレにハーブの香りを添えて
Brule of Sweet Watson Pomelo with Herb Flavor

Le Café ou le thé

コーヒー または 紅茶
Coffee or Tea

¥10,800

 LAGUNAVEIL
Premier

HAUTE COUTURE

Amuse -bouche

シェフのご挨拶
Amuse-Bouche

Roti Raye marine aux Sesames Blancs au Lait de Soja

香川県産縞鰯の炙り昆布め焼き 白ゴマと豆乳のブランマンジェ
新生姜の甘酢煮を添えて

Roasted White Tvally with Marinated kept ,
Blancmanger of White Sesame and Soy Milk with Boiled Sweet and Sour of Ginger

Frites de " Ayu " au Zeppoline de Armoise, Sorbet de Tomate au Gaspacho

稚鮎のフリットと蓬のゼッポリーニ ガスパチョ仕立て トマトのソルベを添えて
Frited of Young Sweetfish and Zeppoline of Mugwort, Tomato Sorbet with Gaspacho

Poêlé de Foie gras de Sauce Balsamique, Risotto de Myrtille

フォアグラのポワレ バルサミソース ブルーベリーのリゾット添え
Poileded Foie gras with Balsamic sauce,risotto of blueberry

Grili de Daurade au Crevettes, Marine de Legumes Grilles,Sauce Tapenade

天然真鯛と有頭海老のグリエ 焼き野菜のマリネを添えて タブナードソース
Grilled of Sea Bream and Shrimp, Marinated of Roasted Vegetables with Tapenade

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.