

## Menu Lagunaveil

**Amuse -bouche**  
シェフのご挨拶  
Amuse-Bouche

**Carpaccio de Dorade marinée au Kombe avec Boutargue poudre et purée de Navets**  
真鯛の昆布メカルパッチョ カラスミパウダーと蕪のピューレを添えて  
Sea Bream Carpaccio marinated with Kelp, Botargo, powdered Botargo and Turnip puree

**Saint Jacques Croustillantes en Kadaïf avec purée d'Artichaut**  
北海道産帆立貝柱のカダイフ巻きフリット アーティチョークのピューレを添えて  
Deep friend Scallop wrapped with Kadaif and Artichoke puree

**Maquereau Espagnol poêlé avec purée de Carottes Rouge,  
Sauce Blanche aux Fines Herbes et au Vin Blanc**  
島根県産鱈のポワレ ハーブ風味のヴァンプランソース 金時人参のピューレ添え  
Pan-roasted Spanish Mackerel and Red Carrot with Herb Flavored White

**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

**Glace au "Wasanbon" Sucre et Thé Rôti au Yuzu**  
和三盆とほうじ茶のアイス 柚子の香り  
"Wasanbon" Sugar and Roasted Tea Ice Cream

**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 de Dorade marinée au Kombe avec Boutargue poudre et purée de Navets**  
真鯛の昆布メカルパッチョ カラスミパウダーと蕪のピューレを添えて  
Sea Bream Carpaccio marinated with Kelp, Botargo, powdered Botargo and Turnip puree

**Saint Jacques Croustillantes en Kadaïf avec purée d'Artichaut**  
北海道産帆立貝柱のカダイフ巻きフリット アーティチョークのピューレを添えて  
Deep friend Scallop wrapped with Kadaif and Artichoke puree

**Flan de Foie Gras au "Saikyo Miso", Sauce Caramel de Soja**  
フォアグラのフラン 西京味噌仕立て キャラメルソジャソース  
Foie Gras Flan with "Saikyo Miso" and Caramel Soy Sauce

**Maquereau Espagnol poêlé avec purée de Carottes Rouge,  
Sauce Blanche aux Fines Herbes et au Vin Blanc**  
島根県産のポワレ ハーブ風味のヴァンプランソース 金時人参のピューレ添え  
Pan-roasted Spanish Mackerel and Red Carrot with Herb Flavored White

**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

**Mousse au Chocolat avec Poudre de Gianduja et Sorbet au Cassis**  
ムースショコラ ジヤンドウージャのパウダーとカシスのソルベ  
Chocolate Mousse with Gianduja Chocolate Powder and Cassis Sherbet

**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 de Dorade marinée au Kombe avec Boutargue poudre et purée de Navets

真鯨の昆布メカルパッチョ カラスミパウダーと蕪のピューレを添えて

Sea Bream Carpaccio marinated with Kelp, Botargo, powdered Botargo and Turnip puree

### Saint Jacques Croustillantes en Kadaïf avec purée d'Artichaut

北海道帆立貝柱のカダイフ巻きフリット アーティチョークのピューレを添えて

Deep friend Scallop wrapped with Kadaif and Artichoke puree

### Flan de Foie Gras au "Saikyo Miso", Sauce Caramel de Soja

フォアグラのフラン 西京味噌仕立て キャラメルソジャーソース

Foie Gras Flan with "Saikyo Miso" and Caramel Soy Sauce

### Maquereau Espagnol poêlé avec purée de Carottes Rouge,

Sauce Blanche aux Fines Herbes et au Vin Blanc

島根県産のポワレ ハーブ風味のヴァンプランソース 金時人参のピューレ添え

Pan-roasted Spanish Mackerel and Red Carrot with Herb Flavored White

## 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.