

Menu Lagunaveil

Amuse -bouche

シェフのご挨拶
Amuse-Bouche

Carpaccio de le seriole, le kaki et le radis blanc

愛媛県産鰯と柿と大根のカルパッチョ サラダ仕立て
Japanese amberjack, persimmon, and daikon radish carpaccio

Velouté aux cèpes et champignon à la polonaise

ポルチーニ茸入り茸のポタージュ
マッシュルームの香草パン粉焼き添え
Porcini mushroom cream soup
With herb crusted roast mushroom

Carta Fata de saumon et St-Jacques,

北海道産秋鮭と帆立貝柱のカルタファタ 柚子の香り
Salmon and scallop wrapped in Carta-fata, scent of "yuzu"

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

Semifreddo au marron et au café, sauce cassis, mousse aux amandes

栗とコーヒーのセミフレッド
カシスのソース アーモンドの泡を添えて
Semifreddo of chestnut and coffee with Cassis Sauce, almond 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

Carpaccio de le seriole, le kaki et le radis blanc

愛媛県産鰯と柿と大根のカルパッチョ サラダ仕立て
Japanese amberjack, persimmon, and daikon radish carpaccio

Velouté aux cèpes et champignon à la polonaise

ポルチーニ茸入り茸のポタージュ
マッシュルームの香草パン粉焼き添え
Porcini mushroom cream soup
With herb crusted roast mushroom

Foie gras poêlé, mille-feuilles de patate deuce , sauce confiture de pommes

フォアグラのポワレ 薩摩芋のミルフィーユ仕立て
林檎のピュレ添え
Pan-fried foie gras mille-feuille of sweet potato, with apple jam

Carta Fata de saumon et St-Jacques,

北海道産秋鮭と帆立貝柱のカルタファタ 柚子の香り
Salmon and scallop wrapped in Carta-fata, scent of "yuzu"

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

Poires caramélisées, crème aux noisettes et gelée de grenade

ポワールキャラメリゼ
ヘーゼルナッツのクリームとザクロのジュレ
Caramelized Pear with hazelnut cream and pomegranates jelly

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

Carpaccio de le seriole, le kaki et le radis blanc

愛媛県産鰯と柿と大根のカルパッチョ サラダ仕立て
Japanese amberjack, persimmon, and daikon radish carpaccio

Velouté aux cèpes et champignon à la polonaise

ポルチーニ茸入り茸のポタージュ
マッシュルームの香草パン粉焼き添え
Porcini mushroom cream soup
With herb crusted roast mushroom

Foie gras poêlé, mille-feuilles de patate deuce , sauce confiture de pommes

フォアグラのポワレ 薩摩芋のミルフィーユ仕立て
林檎のピュレ添え
Pan-fried foie gras mille-feuille of sweet potato, with apple jam

Carta Fata de saumon et St-Jacques,

北海道産秋鮭と帆立貝柱のカルタファタ 柚子の香り
Salmon and scallop wrapped in Carta-fata, scent of "yuzu"

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.