

Premier

Amuse-bouche

本日のアミューズ
Amuse-bouche

Hors-d'oeuvre 1

北海道産帆立と甘エビ、新玉葱のサラダ、新物海苔のジュレ
Scallop, sweet shrimp, and spring onion salad
with seasonal seaweed jelly

Hors-d'oeuvre 2

自家製ソシソンフランク 春野菜とトリュフ
House-made frankfurter with seasonal vegetables and truffle

Hors-d'oeuvre 3

山菜のベニエ ソースバーニャカウダ
Wild vegetables beignet with bagna cauda sauce

Poisson

本日鮮魚のポワレ 蛍烏賊と春キャベツ
Pan-roasted seasonal fish with firefly squid and spring cabbage

Viande du Jour

本日のお肉料理

※お肉料理は1テーブルで1種となります

・鹿児島県産霧島ポークのココット焼き
Japanese premium pork casserole

または or

・国産牛頬肉のブルギニオン (1名様 + ¥1,100)
Domestic beef cheek Bourguignon

または or

黒毛和牛のロティ (1名様 + ¥2,200)
Roasted Japanese black beef with Madeira sauce

Dessert

選べるデザート
Today's dessert



LAGUNAVEIL

Premier

¥8,800

Specialite

Amuse-bouche

本日のアミューズ
Amuse-bouche

Hors-d'oeuvre 1

北海道産帆立と甘エビ、新玉葱のサラダ、新物海苔のジュレ キャビア添え
Scallop, sweet shrimp, and spring onion salad
with seasonal seaweed jelly and caviar

Hors-d'oeuvre 2

自家製ソシソンフランク 春野菜とトリュフ
House-made frankfurter with seasonal vegetables and truffle

Hors-d'oeuvre 3

山菜のベニエ ソースバーニャカウダ
Wild vegetables beignet with bagna cauda sauce

Poisson

本日特選鮮魚の一皿
Today's special fish dish

Viande du Jour

ベッコフ (アルザス風肉と野菜のココット蒸し煮)
Baeckeoffe

Avant Dessert

宮崎県産完熟金柑 “たまたま” とフロマージュブラン
Avant dessert

Dessert

選べるデザート
Today's dessert

Les petit four

小菓子とお茶
Petit fours



LAGUNAVEIL

Premier

¥14,000