

Lagunaveil

Amuse-bouche
本日のアミューズ
Amuse-bouche

Hors-d'oeuvre
ヨコワマグロと新玉葱、菜の花サラダ仕立て
ハーブ香るサワークリームとアンチョビのソース
Young Pacific bluefin tuna, spring onion, and canola flower salad
with herb flavored sour cream and anchovy sauce

Poisson
白魚、海苔、大根のグラチネ風
Japanese icefish, seaweed, and daikon radish gratin

Viande
北海道産「ゆめの大地」豚のポテ
コーヒー香るマスタードソースとともに
"Yume-no-daichi" pork pot-au-feu with coffee flavored mustard sauce

Dessert
奈良県産「古都華」苺とショコラのヴァリエーション
Japanese premium strawberry "Kotoka" and chocolate variation

Les petit four
小菓子とお茶
Petit fours

¥4,900

 LAGUNAVEIL
Premier

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

Les petit four
小菓子とお茶
Petit fours

¥8,800

 LAGUNAVEIL
Premier

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

¥14,000

 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。

代替りの食材をご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。
All prices are inclusive of government tax
当店では国産のお米を使用しております。
We use Japanese grown rice.

 LAGUNAVEIL
Premier