

LAGUNAVEIL B

Amuse -Bouche

シェフのご挨拶
Amuse-Bouche

Velouté de Potiron

南京のポタージュ
Kabocha Squash Cream Soup

Ensemble de Saumon, St-Jacque et Légumes d'été

タスマニアサーモンと帆立と夏野菜のアンサンブル
Ensemble of Tasmanian Salmon, Scallop,
And Summer Vegetables

Poisson de Jour Poêlé

本日の鮮魚のポワレ
Pan-roasted Today's Fish

Ou または

Viande du Jour

本日のお肉料理
Today's Meat Dish

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

¥3,240

 LAGUNAVEIL
Premier

LAGUNAVEIL A

Amuse -bouche

シェフのご挨拶
Amuse-Bouche

Velouté de Potiron

南京のポタージュ
Kabocha Squash Cream Soup

Ensemble de Saumon, St-Jacque et Légumes d'été

タスマニアサーモンと帆立と夏野菜のアンサンブル
Ensemble of Tasmanian Salmon, Scallop,
And Summer Vegetables

Poisson de Jour Poêlé

本日の鮮魚のポワレ
Pan-roasted Today's Fish

Viande du Jour

本日のお肉料理
Today's Meat Dish

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

¥5,400

 LAGUNAVEIL
Premier

PREMIER

Amuse -bouche

シェフのご挨拶
Amuse-Bouche

Ensemble de Saumon, St-Jacque et Légumes d'été

タスマニアサーモンと帆立と夏野菜のアンサンブル
Ensemble of Tasmanian Salmon, Scallop,
And Summer Vegetables

Rizotte de Romarin au Citron au Galantine de Canard

ローズマリーとレモンのリゾット 鴨肉のガランティーンヌ
Risotto of Rosemary and Lemon with Duck's Galantine

Grondin et Moule à l'étuvée aux "Yaki-Manju"

De Racine de Lotus au parfume de "Ao-Yuzu" Citron

ホウボウとムール貝の蒸し煮
蓮根の焼き饅頭添え 青柚子の香り
Braised Gurnard and Mussels
With Lotus Root's Baked "Manju", scent of "Ao-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

¥8,640



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.