

DINER ¥8,000

-SOUPE-

季節のスープ

-HORS D'ŒUVRE-

本日の前菜

-POISSON-

本日のお魚料理

鮮魚に合わせた調理法とソースで

-VIANDE-

フランス産 鴨胸肉のロティ

ou

国産ブランド豚のロティ

-DESSERTS-

パテシエ特製 本日のデザート

-CAFÉ OU THÉ-

コーヒー 又は 紅茶



LAGUNAVEIL
Premier

※仕入れ状況によって一部メニューの
変更がある可能性があります。
※食材の産地につきましては、
スタッフにお気軽にお尋ねください。
※ご料金に合わせて各種ご用意がございます。
詳しくはお問い合わせください。

DINER ¥10,000

-AMUSE-

-HORS D'ŒUVRE FROID-

海の幸と季節野菜のサラダ

-HORS D'ŒUVRE CHAUD-

本日の温菜

-POISSON-

本日のお魚料理

鮮魚に合わせた調理法とソースで

-VIANDE-

国産牛のロティ

-DESSERTS-

パテシエ特製 本日のデザート

-CAFÉ OU THÉ-

コーヒー 又は 紅茶



LAGUNAVEIL
Premier

※仕入れ状況によって一部メニューの
変更がある可能性があります。
※食材の産地につきましては、
スタッフにお気軽にお尋ねください。
※ご料金に合わせて各種ご用意がございます。
詳しくはお問い合わせください。

DINER ¥12,000

-AMUSE-

-SOUPE-

季節のスープ

-HORS D'ŒUVRE FROID-

海の幸と季節野菜のサラダ

-HORS D'ŒUVRE CHAUD-

フランス産フォアグラのポワレ

-POISSON-

本日のお魚料理

鮮魚に合わせた調理法とソースで

-VIANDE-

国産牛フィレ肉のロティ

-DESSERTS-

パテシエ特製 本日のデザート

-CAFÉ OU THÉ-

コーヒー 又は 紅茶



LAGUNAVEIL
Premier

※仕入れ状況によって一部メニューの
変更がある可能性があります。
※食材の産地につきましては、
スタッフにお気軽にお尋ねください。
※ご料金に合わせて各種ご用意がございます。
詳しくはお問い合わせください。

LES BOISSON

¥3,000

白ワイン
赤ワイン
瓶ビール

オレンジジュース
ウーロン茶

¥4,000

白ワイン
赤ワイン
瓶ビール
ウィスキー
カクテル (ジン・ウォッカ・カシス・カンパリ)

オレンジジュース
ウーロン茶
ジンジャエール

¥5,000

ソムリエ厳選白ワイン
ソムリエ厳選赤ワイン
瓶ビール (銘柄指定可)
ウィスキー
カクテル (ジン・ウォッカ・カシス・カンパリ)

オレンジジュース
ウーロン茶
ジンジャエール
グレープフルーツジュース



LAGUNAVEIL
Premier

※仕入れ状況によって一部メニューの
変更がある可能性があります。
※食材の産地につきましては、
スタッフにお気軽にお尋ねください。
※ご料金に合わせて各種ご用意がございます。
詳しくはお問い合わせください。