



## Cold Appetizers

冷たいアペタイザー

### Thinly Sliced Spanish Iberico Bellota Ham with Chive Mash Potato and a Petit Salad with Fresh Truffle

スパニッシュ・イベリコ・ベジュータ・ハムのスライス  
チャイブ風味のマッシュポテトとプチ・サラダ、  
フレッシュ・トリュフ添え  
(追加 \$20.00)

### Roasted Quail Served with a Micro Green Salad and Yellow Tomato Vinaigrette

ウズラのロースト、マイクログリーン・サラダと  
イエロー・トマトのビネグレット添え

### Tartares of Onaga, Scottish Salmon and Big Eye Tuna

オナガ(鯛)、スコットランド産サーモン、  
ツナのタルタル

### Big Island Lobster Medallions with a Carpaccio of Yellow Beets and a Warm Lobster Soup

ハワイ島産ロブスターのメダリオン、  
イエロービーツのカルパッチョと  
ロブスターの温スープ添え

### Lobster Gelée with Sea Urchin and Caviar from Aquitaine

ロブスターのゼリー寄せ、うに、アキテーヌ産キャビア

### Caviar from Aquitaine with Blinis, Crème Fraîche and Traditional Accompaniments

アキテーヌ産キャビアとブリニス、生クリーム、  
付け合せその他  
(追加 \$120.00)

### La Grande Assiette Gourmande (for 2 persons)

ラ・メール人気の前菜の盛り合わせ(2人分)  
ツナのタルタル、スモークサーモン、  
えびのソテーバスクスタイル  
アンチョビ、スモークダック、ビーフのタルタル、  
ホタテのリゾットフォアグラのソテー、  
ムール貝のスープ、ロブスターのスープ  
(追加 \$36.00)

## Warm Appetizers

温かいアペタイザー

### Sautéed Foie Gras Presented with Green and White Asparagus

フォアグラのソテー、  
グリーンとホワイトのアスパラガス添え

### Provençale Style Vegetables Stuffed with Escargot in a Hazelnut-Garlic Butter

エスカルゴを詰めた野菜のプロバンス風、  
ヘーゼルナッツ風味ガーリックバター添え

### Seared Scallop and Scampi on a Parmesan Polenta Galette

焙ったホタテとスキャンピ、  
パルメサン・ポレンタのガレットにのせて

### Rock Lobster Accented with Aquitaine Caviar and Steamed Leeks in a Warm Shallot Vinaigrette

伊勢えびとアキテーヌ産キャビア  
蒸した西洋ねぎの温かいシャロットヴィネグレット添え

### Monaco Style Fish Soup Gratinée with Rouille and Parmesan

モナコスタイルの魚のグラタン・スープ、  
ルイユ、パルメサン風味