



Menu Degustation

デガステーション・コース

Gastronomical Tour through the Award-Winning Cuisine of "La Mer"

数々の受賞歴に輝くラ・メールの珠玉の9品コース

Ceviche of Big Island Abalone with Hearts of Palm Dressed in Sauce Remoulade

ビッグアイランド産アワビのセヴィーチェと
ハーツオブパームのレムラードソース添え

Fillet of Red Mullet on an Artichoke Terrine Tomato-Fennel Compote with Olive Oil

ヒメジの切り身とアーティチョークのテリーヌ、
トマトとフェネルのコンポート、オリーブオイル添え

Champagne Poached Fillet of Sole with Sautéed Spinach

舌平目のシャンパン・ポーチ、ほうれん草のソテー添え

Sautéed Foie Gras on French Toast with Black Lentils and Red Onion Compote

フォアグラのソテーとフレンチトースト、
黒レンズ豆と赤タマネギのコンポート添え

Confit of Squab on Elbow Macaroni "Risotto Style"

ひな鳩のコンフィ、マカロニ“リゾット・スタイル”にのせて

Tournedos of Bison Sauce Chasseur with Brussels Sprouts Shallots "Fleur de Sel"

バイソンのフィレ肉、シャスールソース添え、芽キャベツ、
塩味のシャロットとともに

French Cheese Selection

お好みのフランス産チーズ

Symphony of Tiramisu

ティラミスのシンフォニー

Baba au Rum with Pineapple Carpaccio

ババ・オ・ラム、パイナップルのカルパッチョ添え

同席のお客様全員のご注文にて、オーダーは午後9時まで承ります。

Yves Garnier

La Mer Chef de Cuisine