



The Ultimate Experience

Menu Degustation

究極の味覚体験
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”珠玉の9品コース

Duo of Lobster and Green Asparagus Soup, Topped with Oeuf à la Neige and Aquitaine Caviar

ロブスターとグリーンアスパラガス・スープのデュオ
ウフ・ア・ラ・ネージュとアキテーヌ産キャビアのトッピング

Cherry Wood Smoked Foie Gras on Sweet Potato Gnocchi with Duck Jus

桜の木でスモークしたフォアグラ
スイートポテトのニョッキにのせて、鴨のソースで

Poached Lamb Tongue, Gribiche Sauce, Green Lentil Du Puy Salad

ラムのタンのポーチ、
グリビッシュソース、レンズ豆のサラダ

Sea Bass Meunière on Choucroute with Pork Belly, Monte Carlo Sauce and Juniper Berry

スズキのムニエル、シュークルートとポークベリーにのせて
ジュニパー・ベリーをあしらったモンテカルロ・ソース

"Heirloom" Tomato Granité with Basil Essence

エアルーム・トマトのグラニテ、バジル風味

Filet of Natural Beef with Sautéed Morels in Madeira Cream, Petit Chanterelles and Shaved Winter Truffle

ナチュラルビーフのフィレ肉、
モリーユ茸のソテーとマデラソース
プチ・シャントレルと冬トリュフの薄切り

French Cheese Selection

お好みのフランス産チーズ

Ardèche Chestnut Confit Parfait Served with Mont Blanc Topped with Caramel

アルデシュ栗のコンフィ・パフェ
キャラメルをかけたモンブラン添え

Mignardises

プティ・フル

Vintage Madeira Finale

ヴィンテージ・マデラ・ワイン
追加料金 \$30

デガステーション・コースは、
同席のお客様全員のご注文にて承ります。
ご注文は、午後9時まで承ります。

Yves Garnier

La Mer Chef de Cuisine