



## Fish

魚料理

### Crispy Skin Onaga on a Warm Potato Terrine with Pork Confit and Truffle Jus

皮を芳ばしく焼いたオナガ  
ポテトの温かいテリーヌとポークコンフィ、トリュフ風味のソース添え

### Chilean Sea Bass and “Kurobuta” Pork Belly on Alsatian Choucroute with Sun-Dried Tomatoes and Parsley Potatoes

チリ産シーバスと“黒豚”  
アルザス風シュークルット、サンドライドトマト、パセリ・ポテト

### Dorado Baked in a Rosemary Salt Crust Presented Tableside

ドラード鯛のローズマリーソルト包み焼き、テーブルサイド・プレゼンテーション

### Bouillabaisse La Mer Style

ラ・メール風ブイヤベース

### Big Island Lobster with a Bouquet of Fresh Garden Vegetables and an Elbow Macaroni Gratin

ハワイ島産ロブスター、フレッシュ・ガーデン・ベジタブルのブーケとマカロニグラタン添え  
(追加 \$27.00)

## Meat & Poultry

肉料理

### Roasted Goose Breast Accented with Sea Salt and Lavender Honey on Butternut Squash

ガチョウ胸肉のロースト、シーソルト添え  
バターナットかぼちゃとラベンダーハニー

### Medallions of Milk-fed Veal on a Confit of Beans and Fresh Tomato, Broccoletti and Roquefort Sauce

ミルクで育てた仔牛のメダリオンと豆のコンフィ  
トマトとブロッコレッティ、ロックフォールソース添え

### Tournedos of Japanese Wagyu Beef with a Truffle Madeira Sauce and Baby Vegetables

日本産和牛テンダーロイン、トリュフのマデイラ・ソースとベビー野菜添え  
(追加 \$40.00)

### Roasted Colorado Lamb with Provençale Style Vegetables, Gratin Potatoes and Tarragon Jus

コロラド産仔羊のローストとプロバンス風野菜  
ポテトグラタンとタラゴン風味のソース添え

### Filet Mignon of Venison Served with Red Wine Poached Pear, Caramelized Endive and Salsify Croquettes

鹿肉のフィレミニョン  
洋梨の赤ワイン・ポーチ、カラメライズしたエンダイブ、西洋ゴボウのクロケット添え

2コースメニュー&デザート \$90

3 コースメニュー&デザート \$120

4 コースメニュー&デザート \$135

レミーマルタン・ルイ13世ディナーコース、テイスティング付き \$190

レミーマルタン・ルイ13世ディナーコース、テイスティングなし \$150

ラ・メールでは、ホルモン剤を用いない、天然のお肉を使用しています。  
また、トランス脂肪を含む食品は一切使用しておりません。

州税、チップは上記の料金に含まれておりません。  
6名様以上のお客様には、予め18%のサービス料を加算させていただきます。