

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

Dorade Baked in a Rosemary Salt Crust Presented Tableside

ドロ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 Duck Breast Accented with Sea Salt and Lavender Honey on Butternut Squash

カモ胸肉のロースト、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 Wagyu Beef with a Truffle Madeira Sauce and Baby Vegetables

和牛テンドーロイン、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

鹿肉のフィレミニオン
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
デガステーション・メニュー	\$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。