

La Mer

Les Saisons

Amuse Bouche

Veuve Fourny "Halekulani Cuvée" Premier Cru, Blanc de Blancs, Brut, Vertus

Les Galets de Foie Gras de Canard de la Promenade des Anglais
Duck Foie Gras Galets

Patrick Bottex, Bugey-Cerdon "La Cueille," Savoie

Fine Tartelette de Saint-Jacques Soufflée
Assaisonnée de Poutargue, Beurre Blanc, Caviar
Scallop Tartlette, Bottarga Grains, Beurre Blanc, Caviar

Hippolyte Reverdy, Sancerre, 2021, Loire

Homard Impression Shiso
Fenouil, Sauternes

Poached Lobster, Lacquered Shiso, Fennel Glacé, Sauternes Sauce

Domaine Robert-Denogent "La Croix" Pouilly Fuisse, 2018, Côte Chalonnaise

Wagyu Bœuf
Céliéri-Rave Braisé à la Truffe, Jus de Boeuf
Wagyu Beef, Braised Celery Root, Shaved Truffles, Beef Jus

Pauillac de Latour, 2015, Bordeaux

Boule de Cerise Fleur Sorbet
et Meringue Sorbet Cerise Fleur, Gelée de Cerise
Cherry Blossom Sorbet, Cherry Gelée, Meringue

Domaine de Durban, Muscat de Beaumes-de-Venise, 2020, Southern Rhône

Mignardises

485

Inclusive of Tax and Gratuity

Alexandre Trancher - Thierry Voisin
La Mer – Les Saisons

Halekulani – Imperial Hotel Tokyo
Collaboration

La Mer

Les Saisons

Amuse Bouche

アマューズブッシュ

Veuve Fourny "Halekulani Cuvée" Premier Cru, Blanc de Blancs, Brut, Vertus

Les Galets de Foie Gras de Canard de la Promenade des Anglais

フォアグラ、プロムナード デ ザングレ

Patrick Bottex, Bugey-Cerdon "La Cueille," Savoie

Fine Tartelette de Saint-Jacques Soufflée
Assaisonnée de Poutargue, Beurre Blanc, Caviar

カラスミ、帆立貝のタルト、ブルブランソース、キャビア

Hippolyte Reverdy, Sancerre, 2021, Loire

Homard Impression Shiso

Fenouil, Sauternes

ロブスター、しそ、フェンネル、ソーテルヌワインソース

Domaine Robert-Denogent "La Croix" Pouilly Fuisse, 2018, Côte Chalonnaise

Wagyu Bœuf

Céleri-Rave Braisé à la Truffe, Jus de Boeuf

和牛、根セロリの煮込み、トリュフ、オーグジュソース

Pauillac de Latour, 2015, Bordeaux

Boule de Cerise Fleur Sorbet
et Meringue Sorbet Cerise Fleur, Gelée de Cerise

メレンゲ、チェリーソルベ、チェリーゼリー

Domaine de Durban, Muscat de Beaumes-de-Venise, 2020, Southern Rhone

Mignardises

小菓子

お1人様485ドル

(ワインペアリングつき、税サービス料込)

Alexandre Trancher - Thierry Voisin

La Mer - Les Saisons

アレクサンドレトレンチャー&ティエリー ヴォワザン

「ラメール」総料理長 「レセゾン」料理長

Halekulani - Imperial Hotel Tokyo

Collaboration

ハレクラニ&帝国ホテル 東京

コラボレーションディナー