



TOMOYA MACHIDA.

1 5 T H

TOMOYA MACHIDA AT LA MER

Une Collaboration Culinaire • A Culinary Collaboration

La Mer

Œuf en Surprise

The Surprise Egg

アミューズブーシュ

La Mer

Noix de Saint-Jacques en Carpaccio

Œufs de truite et caviar, sorbet tomate-calamansi

Scallop Carpaccio, Trout roe and caviar, tomato-calamansi sorbet

帆立貝のカルパッチョ、鱈卵とキャビアを添えて、カラマンシーとトマトのソルベ

Chef Tomoya Machida

Royale au Fromage Bleu

Purée de carotte à l'érable, langues d'oursin parfumées à l'huile d'orange

Blue Cheese Royale

Maple-glazed carrot purée, sea urchin, orange oil

ブルーチーズのロワイヤル、人参とメープルシロップのピュレ、柑橘の香りを纏ったウニ

La Mer

Hamadai Croustillant

Condiment de tomate au chorizo, émulsion légère au chorizo

Crispy Hamadai, Tomato-chorizo condiment, light chorizo emulsion

ハマダイのクリスピー仕立て、トマトとチョリソーの自家製ジャム、軽やかなチョリソーのエミュルション

Chef Tomoya Machida

Bœuf Wagyu en Croûte, Façon Wellington

Sauce au vin rouge et à l'oignon, purée de céleri-rave

Wagyu Beef Wellington, Red wine and onion sauce, celeriac purée

和牛のパイ包み焼き ウェリントン風、赤ワインと玉ねぎのソース、根セロリのピュレ

La Mer

Opéra au Thé Matcha et à la Banane, Glace au miso

Matcha and Banana Opera, Miso ice cream

抹茶とバナナのオペラケーキ、味噌アイスクリーム添え

Mignardises

Petit Fours

小菓子

Pour la Route • For the Journey

Chef Tomoya Machida

Financier à la Farine de Riz

Truffles au Chocolat et au Saké

Rice Flour Financier

Chocolate and Sake Truffles

米粉のフィナンシェ

酒粕のトリュフ

Prix — 325

Accord Mets et Vins — 175

Wine Pairing • ワインペアリング