



CÉ LA VI SKY LUNCH

4-COURSE MENU

WEEKDAY ¥4,800 WEEKEND ¥5,300

ASSORTMENT OF 3 APPETIZERS

前菜3種盛り合わせ

HOKKAIDO SCALLOP CEVICHE, TRUFFLE RICE CROQUETTE, CLAM CHOWDER

北海道産ホタテのセビーチェ、
トリュフのライスコロquette、
クラムチャウダー

PRE-MAIN CHOICE BELOW

以下のプリメインの選択

MAIN DISH CHOICE BELOW

以下のメインディッシュの選択

A. MASSAMAN CURRY

Keema Chicken, Turmeric Rice, Shrimp
海老とチキンのマッサマンカレー
キーマチキン、ターメリックライス、カダイフ

B. MAZESOBA

Black Truffle, Egg Espuma, Grilled Black Pork
トリュフと黒豚叉焼のまぜそば
黒トリュフ、卵のエスプーマ、黒豚叉焼

C. BLUE CRAB AND KAFFIR

LIME CHILI CRAB STYLE (+¥1,000)

Chiocciola Short Pasta, Lime Foam
渡り蟹とカフィアライムのチリクラブ
キオッチョラのショートパスタ、ライムフォーム

E. NORWEGIAN SALMON

PANDAN LEAF

Salmon Roe, Dry Vermouth, Green Seaweed
ノルウェーサーモンのパンダンリーフ包み
イクラ、ドライベルモット、青のり

F. BLACK PORK

WITH CHINESE BBQ SAUCE

Horseradish Cream Sauce
黒豚のチャイニーズBBQソース
ホースラディッシュのクリームソース

G. GRILLED HANGER STEAK (+¥500)

Salted Cambodian Kampot Peppercorns,
Grilled Pineapple, Couscous Tabbouleh
ハンガーステーキ、カンボットペッパーコーン、
パイナップルグリル、クスクスタブレ

H. A4 RANK SIRLOIN FROM KAGOSHIMA

Black Sesame Puree, Abalone Mushroom, Broccoli
鹿児島県産A4和牛サーロイン (+¥2,500)
黒ゴマビュレ、アワビ茸、ブロッコリー

DESSERTS

デザート

LAYERED CHOCOLATE CAKE

Chocolate Cream, Hazelnut Ice Cream, Red Pepper
レイヤードチョコレートケーキ
チョコクリーム、ヘーゼルナッツアイス、レッドペッパー

SPECIAL SELECTED TEA OR COFFEE

特選紅茶またはコーヒー

Prices subject to 10% service charge and include applicable government taxes.
表示価格は税込価格です。別途サービス料10%を頂戴します。



SIGNATURE COURSE

5-COURSE MENU ¥8,800

RED SEA BREAM CRUDO

Lime, Coriander, Horseradish, Herbs, Fish Sauce

真鯛のクルード

ライムコリアンダー、西洋わさび、ハーブ、ナンブラー

MUSHROOM AND ALMOND POTAGE

Pomegranate, Coconut Milk

マッシュルームとアーモンドのポタージュ

ザクロとココナッツミルク

FOIE GRAS "DAN DAN" NOODLES

Brown Rice Flour Noodles, Crispy Pork, Crushed Peanuts, Yuzu Zest

フォアグラの担々麺

玄米粉ヌードル 99麺、クリスピーポーク、ピーナッツ、柚子ゼスト

GRILLED HANGER STEAK

Salted Cambodian Kampot Peppercorns, Grilled Pineapple, Couscous Tabbouleh

ハンガーステーキ

カンボットベツパーコーン、パイナップルグリル、クスクスタブレ

BAKED BREAD +¥400

バイクドブレッド

LAYERED CHOCOLATE CAKE

Chocolate Cream, Hazelnut Ice Cream, Red Pepper

レイヤードチョコレートケーキ

チョコクリーム、ヘーゼルナッツアイス、レッドベツパー

SPECIAL SELECTED TEA OR COFFEE

特選紅茶またはコーヒー

Prices subject to 10% service charge and include applicable government taxes.

表示価格は税込価格です。別途サービス料10%を頂戴します。



LUNCH A LA CARTE

STARTERS

BABY ROMAINE LETTUCE

¥1,600

White Miso Dressing, Grated Parmesan

ロメインレタスのサラダ 白味噌ドレッシング、パルメザンチーズ

NOODLES & RICE

MASSAMAN CURRY

¥2,700

Keema Chicken, Turmeric Rice, Shrimp

海老とチキンのマッサマンカレー キーマチキン、ターメリックライス、カダイフ

MAZESOBA

¥3,700

Black Truffle, Egg Espuma, Grilled Black Pork

トリュフと黒豚叉焼のまぜそば 黒トリュフ、卵のエスプーマ、黒豚叉焼

BLUE CRAB AND KAFFIR LIME CHILI CRAB STYLE

¥3,900

Chiocciola Short Pasta, Lime Foam

渡り蟹とカフィアライムのチリクラブ キオッチョラのショートパスタ、ライムフォーム

Prices subject to 10% service charge and include applicable government taxes.

表示価格は税込価格です。別途サービス料10%を頂戴します。

MAINS

NORWEGIAN SALMON PANDAN LEAF

¥4,500

Salmon Roe, Dry Vermouth, Green Seaweed

ノルウェーサーモンのパンダンリーフ包み イクラ、ドライベルモット、青のり

KAGOSHIMA PREFECTURE BLACK PORK WITH CHINESE BBQ SAUCE

¥4,600

Horseradish Cream, Green Onion Ginger

鹿児島県産 黒豚のチャイニーズBBQソース レフォールクリーム、ネギジンジャー

GRILLED HANGER STEAK

¥4,800

Salted Cambodian Kampot Peppercorns, Grilled Pineapple, Couscous Tabbouleh

ハンガーステーキ カンボットベツパーコーン、パイナップルグリル、クスクスタブレ

KAGOSHIMA PREFECTURE A4 WAGYU BEEF SIRLOIN

¥8,800

Black Sesame Puree, Abalone Mushroom, Broccoli

鹿児島県産A4和牛サーロイン 黒ゴマビュレ、アワビ茸、ブロッコリー

MAIN'S SIDES

BAKED BREAD

¥700

Dukkah And Olive Oil

バイクドブレッド ナッツスパイス、オリーブオイル

MASHED POTATO

¥900

Coconut

マッシュポテト ココナッツ

DESSERTS

LAYERED CHOCOLATE CAKE

¥1,300

Chocolate Cream, Hazelnut Ice Cream, Red Pepper

レイヤードチョコレートケーキ チョコクリーム、ヘーゼルナッツアイス、レッドペッパー

Prices subject to 10% service charge and include applicable government taxes.

表示価格は税込価格です。別途サービス料10%を頂戴します。