



CÉ LA VI SKY LUNCH

4 - COURSE MENU
WEEKDAY ¥4,500 WEEKEND ¥5,500

APPETIZERS

前菜

TODAY'S SALAD

本日のサラダ

PRE-MAIN CHOICE BELOW 下からプリメインをお選びください

A. MASSAMAN CURRY

Keema Chicken, Turmeric Rice, Kadaif
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. MARINARA CHIOCCIOLA

Garlic, Capers, Olives
フレッシュトマトのマリナーラショートパスタ "キオッチョラ"
にんにく、ケッパー、オリーブ

C. BLUE CRAB AND KAFFIR LIME

CHILI CRAB STYLE

Chiocciola Short Pasta, Lime Foam
渡り蟹とカフィアライムのチリクラブ (+¥1,000)
ショートパスタ "キオッチョラ"、ライムフォーム

MAIN DISH CHOICE BELOW 下からメインディッシュをお選びください

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

Salted Cambodian Kampot Peppercorns
baba ghanoush
ハンガーステーキ
カンポットペッパーコーン、ババガヌーシュ (+¥1,000)

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
黒ゴマピュレ、アワビ茸、ブロッコリー (+¥2,500)

DESSERTS

デザート

SAVARIN BOULE

Red Wine, Honey Chantilly, Tuile
サバラン・ブル
赤ワイン、蜂蜜シャンティ、チュイル

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

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

¥1,800

FATTOUSH SALAD

Dukkah, Soft-boiled egg, Pane carasau
ファットウーシュサラダ スパイスクルカ、半熟卵、パーネカラザウ

¥1,800

NOODLES & RICE

MASSAMAN CURRY

Keema Chicken, Turmeric Rice, Kadaif
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

¥2,700

BLUE CRAB AND KAFFIR LIME CHILI CRAB STYLE

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

¥3,900

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, baba ghanoush
ハンガーステーキ カンポットペッパーコーン、ババガヌーシュ

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 黒ゴマピュレ、アワビ茸、ブロッコリー

MAIN'S SIDES

BAKED BREAD ¥700

Dukkah And Olive Oil
ベイクドブレッド 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

SAVARIN BOULE ¥1,300

Red Wine, Honey Chantilly, Tuile
サバラン・ブルー 赤ワイン、蜂蜜シャンティ、チュイル