



# SIGNATURE DINNER MENU

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

## ROASTED TOMATO POTAGE

Cumin, fromage mousse, tom yum toast

ローストマトのポタージュ

クミン、フロマーージュムース、トムヤムトースト

## 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, oven dried vegetable, orange powder

ハンガーステーキ

カンボットペッパーコーン、ドライドベジタブル、オレンジパウダー

## BAKED BREAD +¥400

バイクドブレッド

## STRAWBERRY MOUSSE

Fresh strawberry, basil puree, rose gelato, balsamic vinegar

ストロベリー ムース

とちおとめ、バジルピューレ、バラのジェラート、バルサミコ

## SPECIAL SELECTED TEA OR COFFEE

特選紅茶またはコーヒー



# CÉ LA VI WORLD DINNER

5-COURSE MENU ¥13,000

FROM CÉ LA VI SHANGHAI

## ROSELLE KUEH PIE TEE

Snow crab, pickled green papaya  
イクラとズワイ蟹のクエパイティー

FROM CÉ LA VI TOKYO

## SPOTTED RED GROUPE

Braised leek and potato, shiitake dashi, kizami wasabi  
長崎県産アカハタのブレイズ 刻みワサビと葱、干し椎茸のダシ

FROM CÉ LA VI SINGAPORE

## SMOKED BALINESE PORK SPARE RIB

Pineapple sambal matah, calamansi gel  
ポークスペアリのスモーク パイナップル サンバル マタ カラマンシーのジュレ

FROM CÉ LA VI DUBAI

## BLACK TRUFFLE KOSHIHIKARI RISOTTO

Parmesan espuma  
黒トリュフとサフランのリゾット“コシヒカリ”パルミジャーノエスプーマ

FROM CÉ LA VI TAIPEI

## TAIWANESE MILK TEA TART

Coconut, honey tapioca  
台湾タピオカ ミルクティータルト バニラアイスクリーム

## SPECIAL SELECTED TEA OR COFFEE

特選紅茶またはコーヒー

PAIRING WINE COURSE - 5 GLASSES ¥7,000

ペアリングワインコース