



SEASONAL COURSE

5-COURSE MENU ¥9,800

AGED HAMACHI CRUDO

Green Vinaigrette, Flower Tonic, Seawater Foam
大分県産 熟成ハマチのクルード
グリーンヴィネグレット、フラワートニック、海水フォーム

ROASTED TOMATO POTAGE

Frambois, Sour Cream, Croutons
ローストトマトのポタージュ
フランボワーズ、サワークリーム、クルトン

HAMO RISOTTO

Cheese Croccante, Marsala Sauce, Hamo Fritto
徳島県産 鰯のリゾット
チーズクロッカント、マルサラソース、鰯のフリット

MILK-FED VEAL

Corn Purée, Manganji Pepper
イタリア産 乳飲み仔牛のロースト
とうもろこしピューレ、万願寺とうがらし

OR

KAGOSHIMA A4 WAGYU BEEF SIRLOIN +¥4,000

Black Sesame Purée, Abalone Mushroom, Broccoli
鹿児島県産A4和牛サーロイン
黒ゴマピューレ、アワビ茸、ブロッコリー

BAKED BREAD +¥700

バイクドブレッド

LYCHEE MOUSSE

Guava Sherbet, Star Anise
ライチのムース
グアバシャーベット、スターアニス

SPECIAL SELECTION OF TEA OR COFFEE

特選紅茶またはコーヒー

A cover charge of 1,000 yen per person will be applied.

席料としてお一人様¥1,000頂戴します。

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。



CÉ LA VI WORLD DINNER

6-COURSE MENU ¥18,000

FROM CÉ LA VI SINGAPORE

COLD YELLOWTAIL CRUDO

Green Mustard, Lime Jelly, Herb

寒ブリのクルード

グリーンマスタード、ライムジュレ、ハーブ

FROM CÉ LA VI TAIPEI

OYSTER OMELETTE

Oyster, Egg, Bruxelles Sprouts

蚵仔煎 "オアジェン"

牡蠣、卵、芽キャベツ

FROM CÉ LA VI TOKYO

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

FROM CÉ LA VI DUBAI

SALMON AND HEAD-ON PRAWN BOUILLABAISSE

Miso And Seaweed Croutons, Crushed Potatoes, Rouille

サーモンと有頭海老のブイヤベース

味噌のリクルトン、クラッシュポテト、ルイユ

FROM CÉ LA VI SINGAPORE

TANDOORI LAMB CHOPS

Green Curry Puree, Chimichurri Sauce

タンドリーラムチョップ

グリーンカレーピューレ、チュミチュリソース

OR

FROM CÉ LA VI TOKYO

KAGOSHIMA A4 WAGYU BEEF SIRLOIN +¥3,000

Black Sesame Puree, Abalone Mushroom, Broccoli

鹿児島県産A4和牛サーロイン

黒ゴマピューレ、アワビ茸、ブロッコリー

FROM CÉ LA VI TOKYO

GRAPEFRUIT MOUSSE

Wasabi Gelato, Green Apple Purée

グレープフルーツのムース

わさびジェラート、青りんごピューレ

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。