





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、ナンプレー

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

カンボットペッパーコーン、パイナップルグリル、クスクスタブレ

OR

KAGOSHIMA PREFECTURE A4 WAGYU BEEF SIRLOIN +¥3,000

Black Sesame Puree, Abalone Mushrooms, 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 +¥400

バイクドブレッド

WHITE CHOCOLATE MOUSSE

Strawberry Gelato, Pate Kadaif

ホワイトチョコのムース

いちごのジェラート、パートカダイフ

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。



CÉ LA VI WORLD DINNER

5-COURSE MENU ¥18,000

FROM CÉ LA VI SINGAPORE

YELLOWTAIL CRUDO

Sweet Ginger Dressing, Grapefruit, Pickled Turnip
ハマチのクルード
スウィートジンジャー Dressing、グレープフルーツ、カブのピクルス

FROM CÉ LA VI TAIPEI

OYSTER OMELETTE

Oyster, Eggs, Bruxelles Sprouts
蚵仔煎 "オアジェン"
牡蠣、卵、芽キャベツ

FROM CÉ LA VI DUBAI

PISTACHIO TAGLIATELLE

Thai Basil, Burrata Cream
ピスタチオのタリアテッレ
タイバジル、ブラータクリーム

FROM CÉ LA VI DUBAI

SALMON AND SHRIMP BOUILLABaisse

Miso And Seaweed Croutons, Crashed Potato, Rouille
サーモンと有頭海老のフイヤベース
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レ、チュミチュリソース

OR

FROM CÉ LA VI TOKYO

KAGOSHIMA PREFECTURE A4 WAGYU BEEF SIRLOIN +¥2,000

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

FROM CÉ LA VI TOKYO

GRAPEFRUIT MOUSSE

Wasabi Gelato, Green Apple Puree
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。