CÉ LA VI SKY LUNCH

3-COURSE MENU

WEEKDAY **¥2,700** WEEKEND **¥3,000**

DISH 1 **PREMIUM ASSORT**
3種盛り合わせ

- **HOKKAIDO SCALLOP CEVICHE**
  北海道産ホタテのセビーチェ
- **TRUFFLE RICE CROQUETTE**
  トリュフのライスコロッケ
- **TOMATO AND COCONUT POTAGE**
  トマトとココナッツのポタージュ

DISH 2 CHOOSE ONE FROM THE MENU BELOW
お選びください

DESSERT **PISTACHIO ECLAIR, YOGURT GELATO**
Strawberry Sauce, Tasmanian Pepper
ピスタチオのエクレール ヨーグルトジェラート
苺のソース タスマニアペッパー

CAFE **COFFEE OR TEA**
コーヒーまたは紅茶

4-COURSE MENU

WEEKDAY **¥4,800** WEEKEND **¥5,100**

DISH 1 **PREMIUM ASSORT**
3種盛り合わせ

- **HOKKAIDO SCALLOP CEVICHE**
  北海道産ホタテのセビーチェ
- **TRUFFLE RICE CROQUETTE**
  トリュフのライスコロッケ
- **TOMATO AND COCONUT POTAGE**
  トマトとココナッツのポタージュ

DISH 2 CHOOSE ONE FROM THE MENU BELOW
お選びください

DISH 3 CHOOSE ONE FROM THE MENU BELOW
お選びください

DESSERT **PISTACHIO ECLAIR, YOGURT GELATO**
Strawberry Sauce, Tasmanian Pepper
ピスタチオのエクレール ヨーグルトジェラート
苺のソース タスマニアペッパー

CAFE **COFFEE OR TEA**
コーヒーまたは紅茶

MENU CHOICE

お料理をお選びください

DISH 2 (下記より一品お選び下さい)
CHOOSE ONE FROM THE MENU BELOW

A. CHICKEN AND FRESH HERB GREEN CURRY
Jasmine Rice Chutney Shrimp Crackers
チキンとフレッシュハーブのグリーンカレー
ジャスミンライス チャツネ シュリンプクラッカー

B. SHRIMP AND NUT PAD THAI RICE FLOUR NOODLES,
Coriander, Tamarind, Sriracha Sauce
海老とナッツのパッタイ 米粉ヌードル
コリアンダー、タマリンド、シラチャーソース

C. BLUE CRAB AND KAFFIR LIME TOMATO SAUCE **(+¥1,000)**
Chiocciola Short Pasta, Lime Foam
渡り蟹とカフィアライムのトマトソース
キオッチョラのショートパスタ ライムフォーム

DISH 3 (下記より一品お選び下さい)
CHOOSE ONE FROM THE MENU BELOW

E. OVEN-BAKED RED SEA BREAM AND CLAMS
Morel Mushrooms, White Asparagus, And Green Peas Puree
真鯛と蛤のオーブン焼き
モリーユ茸とホワイトアスパラ グリーンピースピューレ

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 Relish
ハンガーステーキ カンポットペッパーコーン、
パイナップルグリル、クスクスリレッシュ

H. A4 RANK SIRLOIN FROM KAGOSHIMA **(+¥2,500)**
Korean Piment Braised Sauerkraut, Potato Confit
鹿児島県産A４ランクサーロイン
コチュカルザワークラウト、ポテトのコンフィ

Prices are subject to a 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 ¥6,800

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、ナンプラー

YELLOW CURRY AND CAULIFLOWER VELOUTE SOUP
Kaffir Lime Oil
イエローカレーとカリフラワーのヴルーテスープ
カフィアライムオイル

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 Relish
ハンガーステーキ
カンポットペッパーコーン、パイナップルグリル、クスクスタブレリレッシュ

BAKED BREAD +¥400
ベイクドブレッド

PISTACHIO ECLAIR, YOGURT GELATO
Strawberry Sauce, Tasmanian Pepper
ピスタチオのエクレール ヨーグルトジェラート
苺のソース　タスマニアペッパー

SPECIAL SELECTED TEA OR COFFEE
特選紅茶またはコーヒー

Prices are subject to a 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。