CÉ LA VI SKY LUNCH

4-COURSE MENU

WEEKDAY **¥4,800**　WEEKEND **¥5,300**

ASSORTMENT OF 3 APPETIZERS
前菜3種盛り合わせ

HOKKAIDO SCALLOP CEVICHE,
TRUFFLE RICE CROQUETTE,
PUMPKIN POTAGE

北海道産ホタテのセビーチェ、
トリュフのライスコロッケ、
かぼちゃのポタージュ

PRE-MAIN CHOICE BELOW
以下のプリメインの選択

A. BREASED LAMB VINDALOO CURRY
Turmeric Rice, Kadaif, Sprouts
ラム肉のビンダルーカレー
ターメリックライス、カダイフ、スプラウト

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 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)**
キオッチョラのショートパスタ　ライムフォーム

MAIN DISH CHOICE BELOW
以下のメインディッシュの選択

E. NORWEGIAN SALMON PANDAN LEAF,
Salmon Roe, Dry Vermouth, Green Seaweed, Fennel
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、フェンネル

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,
Grilled Pineapple, Couscous Tabbouleh　**(+￥500)**
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

H. A4 RANK SIRLOIN FROM KAGOSHIMA,
Black Sesame Puree, Abalone Mushrooms, Broccoli
鹿児島県産A4和牛サーロイン　**(+￥2,500)**
黒ゴマピューレ、アワビ茸、ブロッコリー

DESSERT
デザート

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。

SIGNATURE COURSE

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、ナンプラー

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

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。

CÉ LA VI WORLD COURSE

5-COURSE MENU ¥16,000

FROM CÉ LA VI SHANGHAI

HOKKAIDO SCALLOP AND GREEN APPLE TARTARE
Yuzu Pepper Cream, Dill Oil
北海道産ホタテと青りんごのタルタル
柚子胡椒クリーム ディルオイル

FROM CÉ LA VI DUBAI

SLOW COOKED OMI DUCK
Caramelized Honey And Lavender Sauce, Sweet Potato
近江鴨のスーヴィード
キャラメリゼしたはちみつとラベンダーのソース、スウィートポテト

FROM CÉ LA VI TAIPEI

SOYBEAN DRESSED ALFONSINO
Tougan Melon And Chaotian Pepper Sauce, Basil Oil
大豆の衣を纏った金目鯛
冬瓜と朝天唐辛子のソース、バジルオイル

FROM CÉ LA VI DUBAI

BEEF DUO
Stewed Beef Cheeks and Japanese Black Beef Sirloin
ビーフデュオ
牛ホホ煮込みと黒毛和牛サーロイン

FROM CÉ LA VI TOKYO

LEMON AND CALAMANSI TART
Lemon Cream, Meringue
レモンとカラマンシータルト
レモンクリーム、メレンゲ

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。

LUNCH A LA CARTE

STARTERS

BABY ROMAINE LETTUCE **¥1,600**
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

NOODLES & RICE

BREASED LAMB VINDALOO CURRY **¥2,700**
Turmeric Rice, Kadaif Sprouts
ラム肉のビンダルーカレー　ターメリックライス、カダイフ、スプラウト

CANADIAN LOBSTER PAD THAI **¥3,700**
Rice Noodles, Coriander, Tamarind, Sriracha Sauce
カナダ産オマール海老のパッタイ　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

BLUE CRAB AND KAFFIR LIME CHILI CRAB STYLE **¥3,900**
Chiocciola Short Pasta, Lime Foam
渡り蟹とカフィアライムのチリクラブ　キオッチョラのショートパスタ　ライムフォーム

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。

MAINS

NORWEGIAN SALMON PANDAN LEAF **¥4,500**
Salmon Roe, Dry Vermouth, Green Seaweed, Fennel
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、フェンネル

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, Grilled Pineapple, Couscous Tabbouleh
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

KAGOSHIMA PREFECTURE A4 WAGYU BEEF SIRLOIN, **¥8,800**
Black Sesame Puree, Abalone Mushrooms, Broccolis
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

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

PISTACHIO ECLAIR, YOGURT GELATO **¥1,300**
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

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。