





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, TOMATO AND COCONUT POTAGE

北海道産ホタテのセビーチェ、
トリュフのライスクロquette、
トマトとココナッツのポタージュ

PRE-MAIN CHOICE BELOW

以下のプリメインの選択

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 CHILI CRAB STYLE,

Chiocciola Short Pasta, Lime Foam (+ ¥ 1,000)
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

MAIN DISH CHOICE BELOW

以下のメインディッシュの選択

E. OVEN-BAKED RED SEA BREAM AND CLAMS,

Morel Mushrooms, White Asparagus, And Green Peas Puree
真鯛と蛤のオープン焼き
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,

Salted Cambodian Kampot Peppercorns, (+ ¥ 500)
Grilled Pineapple, Couscous Relish
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、クスクスリレッシュ

H. A4 RANK SIRLOIN FROM KAGOSHIMA,

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

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、ナンプレー

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ェルーテスープ

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

バイクドブレッド

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 DINNER

5-COURSE MENU ¥16,000

FROM CÉ LA VI TAIPEI

CANTONESE RAW FISH SALAD " LOE HEI YUE SANG "

Marinated Red Sea Bream, Salmon, Amberjack

広東風鮮魚のサラダ "ローヘイ ユーシェン"

真鯛とサーモン、カンパチのマリネ

FROM CÉ LA VI SHANGHAI

BUFFALO MILK BURRATA WITH CHEESE ROASTED PUMPKIN

Spiced Nuts, Chumichurri Sauce

水牛のブラータチーズとローストかぼちゃ

スパイスナッツ チュミチュリソース

FROM CÉ LA VI SINGAPORE

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ェルーテスープ

カフィアライムオイル

FROM CÉ LA VI DUBAI

ROASTED VEAL, WAGYU BEEF BACON, BEEF SAUSAGE CHOUCROUTE ROYAL

Korean Piment Braised Sauerkraut, Potato Confit, Mustard Jus

仔牛のロースト、和牛ベーコン、ビーフソーセージのシュークルートロイヤル

コチュカルザワークラウト、ポテトのコンフィ、マスタードソース

FROM CÉ LA VI TOKYO

BANANA AND BLONDE CHOCOLATE MOUSSE

Lime Soft Caramel, Caramel Gelato

バナナとブロンドチョコレートのムース

ライムソフトキャラメル、キャラメルジェラート

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

CHICKEN AND FRESH HERB GREEN CURRY ¥2,700
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

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

OVEN-BAKED RED SEA BREAM AND CLAMS	¥4,300
Morel Mushrooms, White Asparagus, And Green Peas Puree 真鯛と蛤のオープン焼き モリコ茸とホワイトアスパラ グリーンピースピューレ	
KAGOSHIMA PREFECTURE BLACK PORK WITH CHINESE BBQ SAUCE	¥4,600
Refort 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 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	
KAGOSHIMA PREFECTURE A4 WAGYU BEEF SIRLOIN,	¥7,800
Korean Piment Braised Sauerkraut, Potato Confit, Mustard Jus 鹿児島県産A4和牛サーロイン コチュカザワークラウト ポテトのコンフィ マスタードソース	

MAIN'S SIDES

BAKED BREAD	¥700
Dukkah And Olive Oil バイクドブレッド 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。