



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、ナンブラー

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

OR

A4 RANK SIRLOIN FROM KAGOSHIMA +¥3,000

Korean Piment Braised Sauerkraut, Potato Confit, Mustard Jus

鹿児島県産 和牛A4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、マスタードソース

BAKED BREAD +¥400

バイクドブレッド

BERRY MILLEFEUILLE

Mix Berry Sauce, Earl Gray Gelato

ベリーミルフィーユ

ベリーソース、アールグレイジェラート

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 ¥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ヴェスープ

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 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。