



# 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

## ROASTED TOMATO GAZPACHO

Fruit tomato, paprika, mousse de fromage, dukkah cracker  
ローストトマトのガスパチョ  
フルーツトマト、パプリカ、フロマージュムース、デユカクラッカー

## 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 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

OR

## A4 WAGYU STRIPLOIN +¥3,000

Calamansi puree, mixed herbs  
鹿児島県産 和牛A4サーロイン  
カラマンシーピューレ、ミックスハーブ

## BAKED BREAD +¥400

バイクドブレッド

## GRAPEFRUIT MOUSSE

Apple, wasabi greens ice cream  
グレープフルーツムース  
りんご、わさび菜のアイス

## SPECIAL SELECTED TEA OR COFFEE

特選紅茶またはコーヒー



# CÉ LA VI WORLD DINNER

5-COURSE MENU ¥16,000

---

FROM CÉ LA VI TOKYO

**SNOW CRAB AND FROZEN MELON CEVICHE**

Coconut vinaigrette

ズワイ蟹とフローズンメロンのセビーチェ

ココナッツヴィネグレット

---

FROM CÉ LA VI TAIPEI

**ABALONE AND IBERIAN PORK HAM CONSOMMÉ SOUP**

Taro, shiitake, chestnut, quail egg

アワビとイベリコ豚生ハムのコンソメスープ

タロイモ、党参、うずらの卵

---

FROM CÉ LA VI DUBAI

**GRILLED HOKKAIDO SCALLOPS**

Cauliflower mousseline, nduja butter, gochugaru oil

北海道産ホタテのグリエ

カリフラワームース、ンドゥージャバター、コチュカルオイル

---

FROM CÉ LA VI SHANGHAI

**SMOKED OMI DUCK BREAST**

Salted pork nuo mi fan, whiskey hoisin sauce

近江鴨のスモーク

塩漬けポークヌオミファン、スモークウイスキーソース

---

FROM CÉ LA VI SINGAPORE

**COCONUT PEARL**

Margarita foam

ココナッツのパール

マルガリータフォーム

---

**SPECIAL SELECTED TEA OR COFFEE**

特選紅茶またはコーヒー