



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

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

OR

KAGOSHIMA PREFECTURE A4 WAGYU BEEF SIRLOIN +¥3,000

Black Sesame Puree, Abalone Mushrooms, Broccoli
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

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 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 デイルオイル

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、スイートポテト

FROM CÉ LA VI TAIPEI

SOYBEAN DRESSED ALFONSINO

Togan 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