



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

BUTTERNUT SQUASH & COCONUT POTAGE

Cheese dumplings, crushed nuts
バターナッツかぼちゃとココナッツのポタージュ
チーズワンタン、クラッシュナッツ

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 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、ンドゥーヤバター、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

近江鴨のスマーク

塩漬けポークヌオミファン、スマ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