

À LA CARTE



COLD STARTER

TARTARE DECONSTRUIT (S) – LIVE THEATRE KAGOSHIMA A4 WAGYU STRIPLOIN, PIEDMONT BLACK TRUFFLE 65-DEGREE POACHED EGG YOLK, FRENCH DIJON MUSTARD ทาร์ทาร์เนื้อวากิว เกรด A4, ไข่ 65 องศาเซลเซียส, แบล็คทรัฟเฟิลดิจอนมัสตาร์ด (เสิร์ฟสไตล์โกลด์)	680
KAGOSHIMA YOUNG YELLOW TAIL CARPACCIO SALMON ROE, PINK GRAPEFRUIT, LEMON, OBA LEAF GELEÉ AND YUZU CITRUS ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิม่าสไลด์บาง เสิร์ฟพร้อมไข่ปลาแชลมอน, เกรปฟรุตสีชมพู เยลลี่ใบโอบะ, เลมอน, ยูซุ	550
MARINATED JAPANESE WHITE RADISH (V)(L) FRESH FENNEL, MASCARPONE QUENELLE หัวไชเท้าสีขาวญี่ปุ่นสไลด์บาง เสิร์ฟคู่กับ, หัวเฟนเนล และ ชีสสดมาสคาโปเน่	360
LA VIE SALAD <i>INSPIRED by her</i> WARM CONFIT DUCK LEG, FRISEE LETTUCE, 65-DEGREE EGG, LARDONS สลัดลาวี, ผักสลัดฟริเซย์และเนื้อขาเป็ดกึ่งพี เสิร์ฟพร้อมไข่ 65 องศาเซลเซียส และ เบคอนกรอบ	650
CAESAR SALAD SERRANO HAM, SHAVED COMTÉ CHEESE ซีซาร์สลัดกับเซอราโนแฮมและชีสกงเต้	650



HOT STARTER

SAUTÉED FRENCH FOIE GRAS PIEDMONT POLENTA, CORN KERNEL COULIS, GRAPE COMPOTE, RED WINE GELEÉ ตับห่านฝรั่งเศสทอดเล็ฟพร้อมโปแลนต์้าพีตมอนต์, ซอสข้าวโพด, องุ่นเชื่อม และ เยลลี่ไวน์แดง	680
SAUTÉED HOKKAIDO SCALLOP DUO OF WATERCRESS AND CELERY ROOT COULIS, TAPIOCA CRISPS ผักหอยเชลล์ฮอกไกโดเล็ฟพร้อมผักอวอเตอร์เครส ซอสขึ้นฉ่ายฝรั่ง และมันสำปะหลังกรอบ	680
JAPANESE SNOW CRAB BISQUE (N) HAZELNUTS PURÉE, BLACK INK TUILE, TRUFFLE OIL ซูปปูทาราบายเล็ฟกับเฮเซลนัท, ขนมห้างหมึกดำ และน้ำมันทรัฟเฟิล	680
JERUSALEM ARTICHOKE SOUP (V)(L) ครีมซูปแก่นตะวัน	430
MUSHROOM SOUP (V) BLACK TRUFFLE INFUSED MUSHROOM CAPPUCINO คาปูชิโนซูปเห็ดและแบล็คทรัฟเฟิล	300



FISH & SEAFOOD

MEDITERREAN SNOW FISH (S) MUSHROOM RAGOÛT, BABY SPINACH, NOILLY PRAT VELOUTÉ ปลาหิมะ เสิร์ฟพร้อมเห็ดรวม ผักผักโขมอ่อนและซอสปลา วาสุเต้	1,030
NAGANO RAINBOW TROUT CONFIT FONDANT POTATO, CLARIFIED BUTTER ปลาเรนโบว์เทราต์กึ่งที่จากเมืองนาగాโน้ เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอดกรอบและน้ำมันเนยหอม	820
KAGOSHIMA “UMAMI HAMACHI” SAUTÉED YOUNG YELLOW TAIL, BLACK QUINOA, HOLLANDAISE SAUCE, LEMON OIL ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิม่า เสิร์ฟพร้อมแบล็กควินัว ซอสฮอลแลนเดซและน้ำมันเลมอน	820
TIGER PRAWNS FLAMBÉ SPAGHETTI THYME, GARLIC, CRISPY PANCETTA สปาเกตตีที่ปรุงด้วยเสฉูผัดกระเทียม เป้ ไทรม์สด และเบคอนกรอบแพนเซตต้า	590



MEAT

TOURNEDOS ROSSINI FOIE-GRAS, PERIGUEUX SAUCE รอสซินีเนื้อสันในวัว เสริฟกับตับทานฝรั่งเศส และซอสเนื้อผสมเห็ดทรัฟเฟิล	2,120
KAGOSHIMA A4 WAGYU BEEF HORSE RADISH PURÉE, CHAMPIGNON, ROYAL PROJECT VEGGIE AND AWAJI SEAWEED SALT เนื้อวากิวเกรด A4 เสริฟพร้อมซอสแรดิสด เห็ดแชมปิญอง ผักโครงการหลวงและเกลือสาหร่ายทะเลจากเกาะอะวาจิ	1,980
AUSTRALIAN CHAROLAIS BEEF TENDERLOIN TRIO OF VEGETABLE PURÉE, CHAMPIGNONS, LICORICE INFUSED BEEF JUS เนื้อวัวสันในสายพันธุ์ชาโรเลส์เสริฟพร้อมผักบดสามชนิด เห็ดแชมปิญองและซอสเนื้อ	1,560
AUSTRALIAN LAMB DUO NAVARIN OF LAMB AND GRILLD LOIN SEASONAL ROYAL PROJECT VEGETABLES เนื้อแกะออสเตรเลียตุ๋นและเนื้อสันย่างเสริฟพร้อมผักโครงการหลวงตามฤดูกาล	950
ROASTED BARBARIE DUCK (N) PISTACHIO, BUTTERED MAY QUEEN POTATO PURÉE, SAUTÉED CHAMPIGNON APICIUS SAUCE เป็ดบาร์บารี เสริฟพร้อมถั่วพิสทาชิโอ มันฝรั่งเมย์ควีนบด เห็ดแชมปิญอง และซอสอะพิเซียส	1,290
WHOLE ROASTED FREE RANGE BABY CHICKEN IN MAGNOLIA LEAVES (S)(H) CHICKEN JUS (PLEASE ALLOW 25 MINUTES) ไก่พันธุ์เล็กเลี้ยงในฟาร์มปล่อย เสริฟพร้อมซอสไก่ (โปรดสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 25 นาที)	1,200



CHEESE

ASSORTED CHEESE PLATTER OF THE DAY

450

ชีสรวมประจำวัน

DESSERT

CHEF'S SIGNATURE "MONT BLANC CHESTNUT MILLE-FEUILLE"(S)

350

มงบล็องค์เกาลัดมิลเฟย

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE, COCONUT SORBET AND MERINGUE, SESAME TUILE (S)

360

ครีมบรูเลเสาวรส เสิร์ฟคู่กับเซอริเบทมะพร้าว และเมอแรงค์ ชนมเบื้องงาดำ

SPICED TART TATIN, VANILLA (PLEASE ALLOW 25 MINUTES)

330

สไปซ์ทาร์ทตาแต็งเสิร์ฟกับวานิลลา (โปรดส่งล่วงหน้าอย่างน้อย 25 นาที)

CHOCOLATE FONDANT, TONKA BEAN ICE CREAM

310

ช็อกโกแลตฟองดองซ์ เสิร์ฟคู่กับไอศกรีมรสถั่วตองกาบี๋น

LEMON MERINGUE, VANILLA MASCARPONE CHEESE CREAM DUO

250

เลมอนเมอแรงค์และวานิลลามาสคาโปเน่ครีมชีส