

## BUN & BURGER

- LA VIE JUICY BEEF BURGER, TRUFFLES, FRENCH FRIES AND CAESAR SALAD 380  
เบอเกอร์เนื้อลาวี เสิร์ฟกับทรัฟเฟิล เฟรนช์ฟรายและซีสซาร์สลัด
- LA VIE CHARCOAL ROLL, SMOKE SALMON, MASCARPONE CHEESE, AVOCADO 380  
ลาวีโรลถ่านชาร์โคล เสิร์ฟกับแซลมอนรมควัน ชีสมัสคาโปเน่และอโวคาโด

## SOUP

- GO VEGAN ROYAL PROJECT CARROTS, COCONUT MILK, CORIANDER, PISTACHIOS 180  
ซूपแครอทโครงการหลวง เสิร์ฟกับกะทิ ผักชีและถั่วพิสตาชิโอ
- WILD MUSHROOM & TRUFFLE, MUSHROOM SOUP WITH SAUTÉED MUSHROOM 250  
คานูชิโม่ซूपเห็ดและแบล็คทรัฟเฟิล
- BLUE CRAB BISQUE & BENI ZUWAI KANI CRAB MEAT 570  
ซूपปูทาราเบและเนื้อปูหิมะ

## SALAD

- LA VIE SALAD WARM CONFIT DUCK LEG, FRISÉE LETTUCE, 65 °C EGG, LARDONS 550  
สลัดลาวี, ผักสลัดพริเซ่และเนื้อขาเป็ดกึ่งพี เสิร์ฟพร้อมไข่ 65 องศาเซลเซียส และ เบคอนกรอบ
- CAESAR SALAD PROPER CHICKEN CONFIT AND BACON 320  
ซีสซาร์สลัดไก่กึ่งพีและเบคอน
- TARTARE DECONSTRUCT KAGOSHIMA A4 WAGYU STRIPLOIN  
PIEDMONT BLACK TRUFFLE, 65 °C POACH EGG YOLK, FRENCH DIJON MUSTARD 570  
ทาร์ทาร์เนื้อวากิว เกรัต A4, ไข่ 65 องศาเซลเซียส, แบล็คทรัฟเฟิลดีจอนมัสตาร์ด

## MAIN DISH

---

LOBSTER THERMIDOR SWISS CHEESE FONDUE, LOBSTER BISQUE SAUCE ล็อบสเตอร์เทอร์มิดอร์ราดสวิสชีสฟองดูและซอสล็อบสเตอร์	830
PAN-FRIED HOKKAIDO SCALLOPS AND FOIE GRAS GRILLED PINEAPPLE AND HERBS หอยเชลล์จากฮอกไกโด เสิร์ฟคู่กับฟัวกราส์และ	720
SLOW-BAKED SNOW FISH CONFIT TOMATOES, ORGANIC FENNEL, LEMON AIOLI SAUCE ปลาหิมะอบ เสิร์ฟพร้อมกับ มะเขือเทศกึ่งพี เฟนเนลอบแกนิกและ ซอสเลมอนอโยลิ	570
AUS. GRILLED LAMB CHOPS, PEPERONATA, TOMATO, ROASTED POTATO แกะออสเตรเลียย่าง เสิร์ฟคู่กับ สตูว์พริกหวานอิตาเลียน มะเขือเทศและมันฝรั่งอบ	590
ROASTED ORGANIC BABY CHICKEN, POTATOES, TOMATO CONFIT ไก่เล็กอบเสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งและมะเขือเทศกึ่งพี	570
AUSTRALIAN CHAROLAIS RIB EYE BEEF STEAK, ROYAL PROJECT VEGETABLES BAKED POTATOES เนื้อวัวสันในสายพันธุ์ชาร์โลแลสเสิร์ฟพร้อมผักบดโครงการหลวง และมันฝรั่งอบ	660
KAGOSHIMA A4 WAGYU BEEF HORSE RADISH PUREE, CHAMPIGNON ROYAL PROJECT VEGGIES AND AWAJI SALT เนื้อวากิว เกรด A4 เสิร์ฟพร้อมซอสเรดิสบด เห็ดแชมปิญอง ผักโครงการหลวงและเกลือสหายทะเลจากเกาะอะวาจิ	1,680
TOURNEDOS ROSSINI FOIE GRAS, PÉRIGUEUX SAUCE รอลซินี่ฟัวกราส์ซอสเปริโกสไตล์ฝรั่งเศส	1,800
ROASTED BARBARIE DUCK PISTACHIO, POTATO PUREE, CHAMPIGNON, APICIUS SAUCE เป็ดบาร์บาร็อบ เสิร์ฟพร้อมตัวพิสทาชิโอ มันฝรั่งเมย์ควีนบด เห็ดแชมปิญอง และซอสอะพิจิอุส	1,090
FLAMED TIGER PRAWN CAPELLINI BACON, GARLIC, THYME, AND CHILI สปาเกตตีกุ้งลายเสือผัดกระเทียม ใบไทม์สด และเบคอนกรอบแพนแซดตี้	500
WILD MUSHROOM SPAGHETTI BACON, GARLIC, 65-DEGREE POACHED EGG สปาเกตตีเห็ดป่าและเบคอน เสิร์ฟพร้อมไขลวก 65 องศาเซลเซียส	320

## CHEESE

---

ASSORTED CHEESE PLATTER OF THE DAY 380  
 ที่สรวมประจำวัน

## DESSERT

---

CHESTNUT MONT BLANC MILLE-FEUILLE 290  
 มองบลั่งค์เกาลัดมิลเฟย

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE, COCONUT SORBET AND MERINGUE, SESAME TUILE 300  
 เครมบรูเลลาวรส เลิร์ฟคู่กับเซอร์เบทมะพร้าว และเมอแรงค์ ขนมนึ่งองศาต้า

CHOCOLATE FONDANT, TONKA BEANS ICE CREAM 260  
 ช็อกโกแล็ตฟองดองท์ เลิร์ฟคู่กับไอศกรีมรสถั่วตองกาบีน

LEMON MERINGUE, VANILLA MASCARPONE CHEESE CREAM DUO 210  
 เลมอนเมอแรงค์และวานิลลามาสคาโปเน่ครีมชีส