

WELCOME TO LA VIE

메뉴 델라 메종, 하우스 메뉴 · 오1人様\$225 | 세금 포함, 서비스 요금 포함, 픽업 포함
음료 페어링 · +75

프리미엄 캐비어 서비스 · PREMIUM CAVIAR SERVICE | +59
칼루가 캐비어. 전통 반주. 사워 포이 블리니.

빅아일랜드 전복 캐비어 · BIG ISLAND ABALONE
송어알. 보리지 잎. 감자 무슬린.

VINTAGE CHAMPAGNE. DOM PERIGNON. CHAMPAGNE. FRANCE. 2013

• • •

캐러멜화된 푸아그라 · CAMELIZED FOIE GRAS
야기 회향. 여보 에그레두. 마카다미아 땅콩.

LATE HARVEST SAUVIGNON BLANC. KENZO ESTATE. "MUKU". NAPA. CALIFORNIA

• • •

핫 스모크 코나 칸파치 · HOT SMOKED KONA KANPACHI
야생 미국 캐비어. 시든 시금치. 버터밀크 에멀전.

PINOT GRIS. KUENTZ-BAS. ALSACE. FRANCE

• • •

CHOICE OF

소노마 오리가슴살 · BERBERE SPICED SONOMA DUCK
엄지공주 당근. 바삭한 렌즈 콩. 그냥 오렌지야.

PINOT NOIR. MELVILLE. STA. RITA HILLS. CALIFORNIA

A5 미야자키 와규 · A5 MIYAZAKI WAGYU | +39
폼 퓨레. 알리이 버섯. 소스 보들레즈.

CABERNET SAUVIGNON. SCHERRER. ALEXANDER VALLEY. CALIFORNIA

• • •

CHOICE OF

리치 장미 케이크 · GÂTEAU ISPAHAN
열매 로즈 무스. 라즈베리 젤리. 아몬드 머랭.

BRACHETTO. GIACOMO BOLOGNA. "BRAIDA". PIEDMONT. ITALY

프랑스 치즈 · FROMAGES
프랑스식 치즈와 사이드.

CREAM SHERRY. LUSTAU. "EAST INDIA SOLERA". JEREZ. SPAIN

THANK YOU FOR DINING WITH US



메뉴 데세존. 계절 추천 메뉴 · 오1人様\$225 | 세금 포함, 서비스 요금 포함, 픽업 포함
음료 페어링 · +75

프리미엄 캐비어 서비스 · PREMIUM CAVIAR SERVICE | +59
칼루가 캐비어. 전통 반주. 사워 포이 블리니.

숙성된 참치 안초아이드 · AGED TUNA ANCHOÏADE
강낭콩 vert. 무 새싹. 바삭바삭한 어린 멸치.
GRENACHE ROSE. CHATEAU LA NERTHE. TAVEL. RHONE. FRANCE

...

카우아이 새우 + 랍스터 · KAUA'I PRAWN + LOBSTER
발의 심장. 녹색 사과. 바두반 카레.
SAKE. TANAKA 1789 X CHARTIER. "BLEND 001". MIYAGI. JAPAN

...

LUDOVICO 가족 게임 암탉 · LUDOVICO FAMILY GAME HEN
리조또 퍼시야드. 살구버섯. 부르고뉴 에스카르고.
CHARDONNAY. DOMAINE CORNIN. BURGUNDY. FRANCE

...

CHOICE OF

목장에서 키운 하와이 송아지 고기 · PASTURE RAISED HAWAI'I VEAL
까망게 탄 주키니 스쿼시. 블랙 올리브. 토마토 비에르주.
GRENACHE. DOMAINE DU VIUEX TELEGRAPHE. RHONE. FRANCE

A5 미야자키 와규 · A5 MIYAZAKI WAGYU | +39
폼 퓨레. 알리이 버섯. 소스 보들레즈.
CABERNET SAUVIGNON. SCHERRER. ALEXANDER VALLEY. CALIFORNIA

...

CHOICE OF

이국적인 바쉐린 · VACHERIN EXOTIQUE
갈라만시 커드. 데친 파인애플. 망고 사워솅 셔벗.
ROYAL TOKAJI. LATE HARVEST. TOKAJI. HUNGARY.

프랑스 치즈 · FROMAGES
프랑스식 치즈와 사이드.

CREAM SHERRY. LUSTAU. "EAST INDIA SOLERA". JEREZ. SPAIN