

WELCOME TO LA VIE

메뉴 델라 메종, 하우스 메뉴 · 오1人樣\$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..

ROYAL TOKAJI. LATE HARVEST. TOKAJI. HUNGARY

• • •

건조 숙성된 지역 생선 · DRY AGED KONA KANPACHI
야생 미국 캐비어. 시든 시금치. 버터밀크 에멀전.

PINOT GRIS. KUENTZ-BAS. ALSACE. FRANCE

• • •

CHOICE OF

소노마 오리가슴살 · SONOMA DUCK BREAST
엄지공주 당근. 베르베르 향신료. 오렌지 소스.

GAMAY. JEAN FOILLARD. BEAUJOLAIS. FRANCE

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.

히라바라 농장 사탕무 · HIRABARA FARM BEETS
푸아그라 토르송. 산딸기. 검은 참깨.
GRENACHE ROSE. CHATEAU LA NERTHE. TAVEL. RHONE. FRANCE

• • •

참치 푸아송 크뤼 · TUNA POISSON CRU
카우아이 새우. 수박. 코코넛 카레 국물.
BRUT ROSE. GRANDIN. LOIRE VALLEY. FRANCE

• • •

호주 블랙 트러플 리조또 · AUSTRALIAN BLACK TRUFFLE
달콤한 옥수수 리조또. 살구버섯. 그뤼에르 풍두.
CHARDONNAY. BRUNO COLIN. BURGUNDY. FRANCE

• • •

CHOICE OF
목장에서 키운 하와이 송아지 고기 · PASTURE RAISED HAWAII VEAL
까망게 탄 주키니 스쿼시. 블랙 올리브. 토마토 비에르주.
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
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