

LAGOON

by Jean Georges

Menu Dégustation Signature

5 plats
16'000 (160)

Demi-Pension: supplément 8'200 (82)
食事つきプラン、追加 8'200

Accord mets et vins

ワイン・ペアリング

3 verres グラス 3 杯 7'500 (75)

5 verres グラス 5 杯 10'000 (100)

Thon Rouge Ahi en Croûte de Riz Soufflé

Emulsion Sriracha et Agrumes

シトラスとスリラッチャソース

シトラスとスパイシー・クリ

ームソース

Poulpe Sauté au Poivre

Salade d'agrumes, Miel, Radis

Vinaigrette Miel et Vanille

タコ

胡椒と柑橘系サラダ、蜂蜜、

シトラスとヴァニラ

のドレッシング

Mahi Mahi Sauté

Légumes Croquants,

Vinaigrette Sésame et Lavande

マヒマヒ

シャキシヤキ・サラダ、白胡麻とラ

ベンダー

Filet de Boeuf Angus

Purée Truffée, Légumes

et Sauce Miso Montarde

アンガス牛のテンダーロイン

トラッフル・マッシュポテト、野菜
と味

・マスタード・ソース

Ovaltine Kulfi

Banane Caramélisée

et Sauce Caramel

オバルティンミルクチョコレートア

イスケーキ

焦がしキャラメルとスパイスミルク

チョコレートソース

7 plats
23'000 (230)

Demi-Pension: supplément 12'200 (122)
食事つきプラン、追加 12'200

Accord mets et vins

ワイン・ペアリング

5 verres グラス 5 杯 10'000 (100)

7 verres グラス 7 杯 12'500 (125)

Thon Rouge Ahi en Croûte de Riz Soufflé

Emulsion Sriracha et Agrumes

マグロのライス・クラッカー包み

シトラスとスパイシー・クリ

ームソース

Poulpe Sauté au Poivre

Salade d'agrumes, Miel, Radis

Vinaigrette Miel et Vanille

タコ

胡椒と柑橘系サラダ、蜂蜜、

シトラスとヴァニラ

のドレッシング

Foie Gras Poêlé

Chutney de Papaye et Vanille,

Jus de Volaille

フォアグラの表面焼き

パパイヤとヴァニラのチャツネ、チ

キングレイヴィーソース

Mahi Mahi Sauté

Légumes Croquants,

Vinaigrette Sésame et Lavande

マヒマヒ

シャキシヤキ・サラダ、白胡麻とラ

ベンダー

Filet de Papio en Croûte d'Amandes Epicées

Jus Aigre Doux

黒パピオ (魚) スパイシー・アモン

ド包み

甘酸っぱいソース添え

Filet de Boeuf Angus

Purée Truffée, Légumes

et Sauce Miso Montarde

アンガス牛のテンダーロイン

トラッフル・マッシュポテト、野菜
と味

・マスタード・ソース

Ovaltine Kulfi

Banane Caramélisée

et Sauce Caramel

オバルティンミルクチョコレートア

イスケーキ

焦がしキャラメルとスパイスミルク

チョコレートソース