

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 Épicées

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