

À LA CARTE



COLD STARTERS

TARTARE DECONSTRUIT (S) – LIVE THEATRE KAGOSHIMA A4 WAGYU, PIEDMONT BLACK TRUFFLE 64-DEGREE POACHED EGG YOLK, FRENCH DIJON MUSTARD มาร์ท่าร์เนื้อวากิวเกรด A4, ไข่ 64 องศาเซลเซียส, เบล็ลคทรัฟเฟิลดำดองมัสตาร์ด (เสิร์ฟสไตล์โกลด์)	680
KAGOSHIMA YOUNG YELLOW TAIL CARPACCIO FRESH CAVIAR, YUZU CITRUS, PINK GRAPEFRUIT, LEMON ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิม่าสไลด์บาง เสิร์ฟพร้อมไข่ดาเวียร์, ยูซุ, เทรปฟูร์ต และ เลมอน	550
MARINATED JAPANESE WHITE RADISH FRESH FENNEL, MASCARPONE QUENELLE หัวไชเท้าสีขาวญี่ปุ่นสไลด์บาง เสิร์ฟคู่กับ, หัวเฟนเนล และ ชีสสดมาสดาโปเน่	360
LA VIE SALAD <i>INSPIRED by her</i> WARM CONFIT DUCK LEG, FRISÉE LETTUCE, 64-DEGREE EGG, LARDONS สลัดลาวี, ผักสลัดฟริเซ่และเนื้อขาเป็ดคองฟี เสิร์ฟพร้อมไข่ 64 องศาเซลเซียส และ เบคอนกรอบ	650
CAESAR SALAD SERRANO HAM, SHAVED COMTÉ CHEESE ซีซาร์สลัดกับเชอร์ราโนแฮมและชีสกงเต้	650



HOT STARTERS

SAUTÉED FRENCH FOIE GRAS	680
PIEDMONT POLENTA, CORN KERNEL COULIS, GRAPE COMPOTE ด้บห่านฝรั่งเศสทอดเสิร์ฟพร้อมโพเลนต้าพีดมอนต์ ซอสข้าวโพดและองุ่นเชื่อม	
SAUTÉED HOKKAIDO SCALLOP	680
DUO OF WATERCRESS AND CELERY ROOT COULIS, TAPIOCA CRISPS ด้บหอยเชลล์ออกโกโตเสิร์ฟพร้อมด้บวอเตอร์เครส ซอสขึ้นฉ่ายฝรั่ง และมันสำปะหลังกรอบ	
JAPANESE SNOW CRAB (N)	680
BLACK TRUFFLE INFUSED HAZELNUTS, BLACK INK TUILE ชุบปูการาบะเสิร์ฟกับเบสิคทรัฟเฟิล เฮซelnัทและขนมเบื้องหมึกดำ	
JERUSALEM ARTICHOKE SOUP (V)	430
ครีมซูปแก่ันตะวัน	
MUSHROOM SOUP	300
BLACK TRUFFLE INFUSED MUSHROOM CAPPUCCINO คาปูชิโน่ซูปเห็ดและเบสิคทรัฟเฟิล	



SEAFOOD

MEDITERREAN SNOW FISH MUSHROOM RAGOÛT, BABY SPINACH, NOILLY PRAT VELOUTÉ ปลาหิมะ เสิร์ฟพร้อมเห็ดรวม ผักผักโขมอ่อนและซอสปลาขาวดูเต้	1,030
NAGANO RAINBOW TROUT CONFIT FONDANT POTATO, CLARIFIED BUTTER ปลาเรนโบว์เทราดกึ่งปีจากเมืองนากาโน่เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งฟองดองร์และน้ำมันเนยหอม	820
KAGOSHIMA “UMAMI HAMACHI” SAUTÉED YOUNG YELLOW TAIL, BLACK QUINOA, HOLLANDAISE SAUCE, LEMON OIL ปลาหางเหลืองจากเมืองคาโกชิมาเสิร์ฟพร้อมเบลีกควินัว ซอสซอลแลนเดซและน้ำมันเลมอน	820
TIGER PRAWNS FLAMBÉ SPAGHETTI THYME, GARLIC, CRISPY PANCETTA สปาเกตตีกุ้งลายเสือผัดกระเทียม ใบไทม์สด และเบคอนกรอบแพนเซตต้า	590



MEAT

TOURNEDOS ROSSINI FOIE-GRAS, PERIGUEUX SAUCE ซอสชิ้นเนื้อสันในวัว เสิร์ฟกับตับห่านฝรั่งเศส และซอสเนื้อผสมเห็ดทรัฟเฟิล	2,120
KAGOSHIMA A4 WAGYU BEEF HORSE RADISH PURÉE, SEASONAL ROYAL PROJECT VEGETABLES AND AWAJI SEAWEED SALT เนื้อวากิวเกรด A4 เสิร์ฟพร้อมซอสทรัฟเฟิล ผักโครงการหลวงและสาหร่ายทะเลจากเกาะอะวาจิ	1,980
AUSTRALIAN CHAROLAIS BEEF TENDERLOIN TRIO OF VEGETABLE PURÉE, CHAMPIGNONS, LICORICE INFUSED BEEF JUS เนื้อวัวสันในสายพันธุ์ชาร์โรเล่ส์เสิร์ฟพร้อมผักบดสามชนิด เห็ดแชมปิญองและซอสเนื้อ	1,560
AUSTRALIAN LAMB DUO - NAVARIN OF LAMB AND STEWED LOIN SEASONAL ROYAL PROJECT VEGETABLES เนื้อแกะออสเตรเลียคู่และเนื้อสันเสิร์ฟพร้อมผักโครงการหลวงตามฤดูกาล	950
ROASTED BARBARIE DUCK (N) PISTACHIO, BUTTERED MAY QUEEN POTATO PUREE, SAUTÉED CHAMPIGNON, APICIUS SAUCE เป็ดบาราบิเอร์ เสิร์ฟพร้อมหัวพิสทาชิโอ มันฝรั่งเมย์ควีนบด เห็ดแชมปิญอง และซอสอะพิจิอุส	1,290
WHOLE ROASTED FREE RANGE BABY CHICKEN IN MAGNOLIA LEAVES (S) CHICKEN JUS – LIVE THEATRE ไก่พันธุ์เล็กเลี้ยงในฟาร์มปล่อย เสิร์ฟพร้อมซอสไก่ (เสิร์ฟสดส์โกลิค)	1,200



CHEESE

ASSORTED CHEESE PLATTER OF THE DAY 450
ชีสรวมประจำวัน

DESSERT

CHEF'S SIGNATURE "MONT BLANC CHESTNUT MILLE-FEUILLE" (S) 350
มงบล็องด์เกาต์มิลเฟย

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE, COCONUT SORBET AND MERINGUE, SESAME TUILE (S) 360
เดรมบรูเล่ส้าวรส เชีร์ฟคู่กับเชอร์เบทมะพร้าว และมอแรงค์ ชนเมเบื่องงาดำ

SPICED TARTE TATIN, VANILLA 330
สไปซ์ทาร์ตดาแต็งเชีร์ฟกับวานิลลา
(PLEASE ALLOW 25 MINUTES) รอกวนสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 25 นาที

CHOCOLATE FONDANT, TONKA BEAN ICE CREAM 310
ช็อกโกแลตฟองดองร์ เชีร์ฟคู่กับไอศกรีมรสถั่วตองกาบี๋น

LEMON MERINGUE, VANILLA MASCARPONE CHEESE CREAM DUO 250
เลมอนมอแรงค์และวานิลลามาสคาโปเน่ครีมชีส
