

SEASONAL COURSE

パン1個 ¥220でご用意いたします。
*アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申し付けください。

Bread is available for ¥220 per piece.
Alert your server about allergies.

一口のアミューズ

Amuse-Bouche

Option +1,100

フォアグラのクリスピーサンド

Foie-Gras Crispy Sandwich

アボカドと甘えびのカクテル

レモン風味のアボカドピューレソース
ココナッツミルク

Fresh Avocado and Raw Shrimp Cocktail with
Coconut Milk, Avocado Puree Flavored Lemon

ホワイトアスパラガス
とホタテのタルティユヌ

Tartine with White Asparagus
and Scallops

Please select one dish.

ズワイガニを使った
フレンチトースト

カニ味噌と卵黄、
グラナパダーノチーズのソース

Snow Crab on Bread
with Crab Miso, Egg Yolk
and Grana Padano Creamy Sauce

和牛ローストビーフ
カフェ・ド・パリ

Roasted Wagyu Beef
with Café de Paris Cream

ワゴンからお選びいただく
デザートと焼き菓子

Selection of Desserts
from the Trolley

Prés
/ de
LAS

Prés de L'AS COURSE

*パン1個 ¥220でご用意いたします。
*アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください。

Bread is available for ¥220 per piece.
Alert your server about allergies.

一口のアミューズ

Amuse-Bouche

Option +1,100

フォアグラのクリスピーサンド

Foie-Gras Crispy Sandwich

アボカドと甘えびのカクテル

レモン風味のアボカドピューレソース
ココナッツミルク

Fresh Avocado and Raw Shrimp Cocktail with
Coconut Milk, Avocado Puree Sauce Flavored Lemon

ホワイトアスパラガス

とホタテのタルティエヌ

Tartine with White Asparagus
and Scallops

ズワイガニを使った

フレンチトースト

カニ味噌と卵黄、
グラナパダーノチーズのソース

Snow Crab on Bread with Crab Miso,
Egg Yolk and Grana Padano Creamy Sauce

和牛ローストビーフ

カフェ・ド・パリ

Roasted Wagyu Beef
with Café de Paris Cream

ワゴンからお選びいただく

デザートと焼き菓子

Selection of Desserts
from the Trolley

広島県 梶谷農園から届いた
季節のブレンドハーブティー

Original Blend Herb Tea
from Kajiya Farm

Prés
/ de
L'AS