

Chefs Special Course

Sparkling Wine by the Glass
グラススパークリングワイン付き

Appetizer - 前菜盛合せ -

Thai & Vietnamese Appetizer Basket
タイとベトナムの籠盛り前菜

ミエンカム *Miang Kham*
黒ミル貝と帆立・香味野菜のヤム *Geoduck and Scallops Yum*
自家製いくらとサーモンの生春巻き *Salmon & Salmon Roe Summer Roll*
冷製ベトナム風・雲丹のフラン *Chilled Sea urchin flan*
白レバーのミニバインミー *White Liver Bánh mi*

Dim Sum - 蒸籠蒸し点心 -

Steamed Seafood Shumai Dumpling
魚介たっぷり! 海鮮焼売 海老薫るルイユソース

Steamed Shrimp & Coliander Gyoza
パクチーと海老の蒸し餃子

Main Dish

- 選べるメインディッシュ・1種類をお選びください -

Thai Roasted Coquelet Jaune
フランス産・コクレジョーヌのガイヤーン

Roasted Spanish Mackerel w/ Coconut Curry Sauce
寒鱈のロースト ココナッツ香るカレーソース

Roasted Kuroge Beef w/ Thai Soy Sauce
黒毛牛A4のロースト タイたまり醤油のソース **+660**

Noodle - 締め麺 -

Seaweed Pho
柚子香る あおさ海苔のフォー 鶏出汁と魚介のスープ

Dessert - デザート -

Strawberry & Coconut Crêmet d'Anjou
苺とココナッツのクレームダンジュ

Lotus Tea
ベトナム蓮茶

5,000 [税込5,500]