



CÉ LA VI SKY LUNCH

4-COURSE MENU
WEEKDAY ¥4,500 WEEKEND ¥5,500

APPETIZERS

前菜

TODAY'S SALAD

本日のサラダ

CHOOSE YOUR PRE-MAIN BELOW 下記よりプリメインをお選びください

A. MASSAMAN CURRY

Keema Chicken, Turmeric Rice, Kadaif

マッサマンカレー

キーマチキン、ターメリックライス、カダイフ

B. MARINARA CHIOCCIOLA

Garlic, Capers, Olives

フレッシュトマトのマリナーラショートパスタ "キオッチョラ"

にんにく、ケッパー、オリーブ

C. CHILI CRAB WITH BLUE SWIMMER

CRAB AND KAFFIR LIME (¥1,000)

Chiocciola Short Pasta, Lime Foam

渡り蟹とカフィアライムのチリクラブ

ショートパスタ "キオッチョラ"、ライムフォーム

CHOOSE YOUR MAIN DISH BELOW 下記よりメインディッシュをお選びください

E. NORWEGIAN SALMON IN PANDAN LEAF

Salmon Roe, Dry Vermouth, Green Seaweed

ノルウェーサーモンのパンダンリーフ包み

イクラ、ドライベルモット、青のり

F. BLACK PORK WITH CHINESE BBQ SAUCE

Horseradish Cream, Green Onion Ginger

黒豚のチャイニーズBBQソース

ホースラディッシュのクリーム、ネギジンジャー

G. GRILLED HANGER STEAK (+¥1,000)

Salted Cambodian Kampot Peppercorns,

Baba Ghanoush

ハンガーステーキ

カンボットペッパーコーン、ババガヌーシュ

H. WAGYU SIRLOIN PASTRAMI (+¥2,500)

Horseradish, Gravy Sauce

和牛サーロインのバストラミ

西洋わさび、グレービーソース

DESSERT

デザート

APPLE COMPOTE

Cassata, Almond Stick

林檎のコンポート

カッサータ、アーモンドスティック

SPECIALTY TEA OR COFFEE

特選紅茶またはコーヒー

Prices subject to 10% service charge and include applicable government taxes.
表示価格は税込価格です。別途サービス料10%を頂戴します。



LUNCH A LA CARTE

STARTERS

ROMAINE LETTUCE SALAD White Miso Dressing, Grated Parmesan ロメインレタスのサラダ 白味噌ドレッシング、パルメザンチーズ	¥1,800
FATTOUSH SALAD Dukkah Spice, Soft-boiled egg, Pane carasau ファットゥーシュサラダ デュカスパイス、半熟卵、パーネカラザウ	¥1,800

NOODLES & RICE

MASSAMAN CURRY Keema Chicken, Turmeric Rice, Kadaif マッサマンカレー キーマチキン、ターメリックライス、カダイフ	¥2,700
MARINARA CHIOCCIOLA Chiocciola Short Pasta, Garlic, Capers, Olives フレッシュトマトのマリナーラ ショートパスタ "キオッチョラ" にんにく、ケッパー、オリーブ	¥2,700
CHILI CRAB WITH BLUE SWIMMER CRAB AND KAFFIR LIME Chiocciola Short Pasta, Lime Foam 渡り蟹とカフィアライムのチリクラブ ショートパスタ "キオッチョラ"、ライムフォーム	¥3,900

MAINS

NORWEGIAN SALMON IN PANDAN LEAF	¥4,500
Salmon Roe, Dry Vermouth, Green Seaweed ノルウェーサーモンのパンダンリーフ包み イクラ、ドライベルモット、青のり	
KAGOSHIMA PREFECTURE BLACK PORK WITH CHINESE BBQ SAUCE	¥4,600
Horseradish Cream, Green Onion Ginger 鹿児島県産 黒豚のチャイニーズBBQソース レフォールクリーム、ネギジンジャー	
GRILLED HANGER STEAK	¥4,800
Salted Cambodian Kampot Peppercorns, baba ghanoush ハンガーステーキ カンポットペッパーコーン、ババガヌーシュ	
WAGYU SIRLOIN PASTRAMI	¥8,800
Horseradish, Gravy Sauce 和牛サーロインのパストラミ 西洋わさび、グレービーソース	

MAIN'S SIDES

BAKED BREAD	¥700
Dukkah Spice And Olive Oil バイクドブレッド デュカスパイス、オリーブオイル	
MASHED POTATO	¥900
Coconut マッシュポテト ココナッツ	

DESSERT

APPLE COMPOTE	¥1,800
Cassata, Almond Stick 林檎のコンポート カッサータ、アーモンドスティック	