



TOMOYA MACHIDA.
15TH

Exclusive Dinner Experience at La Mer:
Tomoya Machida Guest Chef Collaboration

La Mer

Œuf surprise

Surprise egg

驚きの卵

La Mer

Carpaccio de Saint-Jacques, œufs de truite et caviar

Sorbet kalamansi et tomate

Scallop carpaccio, trout roe and caviar

Kalamansi and tomato sorbet

帆立貝のカルパッチョ、鱒卵とキャビアを添えて

カラマンシーとトマトのソルベ

Chef Tomoya Machida

Royale au bleu, douceur de carotte à l'érable,

Langues d'Oursins parfumé à l'huile d'orange

Blue cheese royale, maple-glazed carrot douceur,

sea urchin perfumed with orange oil

ブルーチーズのロワイヤル、人参とメープルシロップのピュレ

柑橘の香りを纏ったウニ

La Mer

Hamadai croustillant, condiment de tomate au chorizo,

émulsion légère de chorizo

Crispy Hamadai,

tomato and chorizo condiment,

light chorizo emulsion

ハマダイのクリスピー仕立て

トマトとチョリソーの自家製ジャム、軽やかなチョリソーのエミュルション

Chef Tomoya Machida

bœuf Wagyu en croûte façon Wellington

sauce au vin rouge à l'oignon, purée de céleri-rave

Wagyu beef in pastry, Wellington style

red wine onion sauce, celeriac purée

和牛のパイ包み焼き ウェリントン風

赤ワインと玉ねぎのソース、根セロリのピューレ

Dessert La Mer

Opera au thé Matcha et Banane,

Crème glacée au Miso

Matcha and Banana Opéra, Miso Ice Cream

抹茶とバナナのオペラケーキ、味噌アイスクリーム添え

Mignardises

Mignardises

ミニアルディーズ

Sur votre depart

Upon your departure

お帰りの際

Chef Tomoya Machida

Financier a la farine de riz

Rice Flour Financier

米粉のフィナンシェ

Truffles au chocolat au Sake

Sake Lees Truffle

酒粕のトリュフ