

# CHEZ TJ

*Master Li's Tea*      *Canapés*      *Maine Lobster*  
*Goes Together Like Peas and Carrots*  
*Hammersley Oyster*      *Santa Barbara Sea Urchin*

*Monterey Bay Abalone*

*White Sturgeon Osetra Casiar*

*Santa Cruz Halibut*

*Sonoma Artisan Foie Gras*

*Sonoma Rack of Lamb*

*Petaluma Bohemian Creamery Fondue*

*Mint Soda and Cucumber Bonbon*

*Hodo Soy Semifreddo*

*Fraises et Chocolat Blanc*

*Pâte de Fruit, Mint Chip Bonbon, Sea Salt and Caramel*

*un Goût de California \$150*

*Jarad Gallagher*  
*Executive Chef*

*Alfonso Marquez-Ramirez*  
*Pastry Chef*

*Andrew Kochler*  
*Sous Chef*