

CHEZ TJ

Master Li's Tea *Canapés* *Dungeness Crab*

Goes Together Like Peas and Carrots

Kusshi Oyster *Trout Roe*

White Sturgeon Osetra Casiar

Monterey Bay Abalone

Pacific King Salmon

Grimaud Farms Guinea Hen

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

Andrew Koehler
Sous Chef