

ESPRIT PIERRE GAGNAIRE

季節の風

ラングスティーヌ LANGOUSTINE

+ ¥1,200

シエナの土に見立てたラングスティーヌのポワレ ピュイ産緑レンズ豆とズッキーニ イペリコハムを添えて
ライムの香るラングスティーヌのグリエ 下仁田ねぎ
ラングスティーヌのベニエ / スケッチアップ
白ビールの香るラングスティーヌのタルタル 梅酒のジュレとコリアンダーのアクセント
ラングスティーヌのパウダーを纏った大根のキューブ

海の庭 JARDIN MARIN

雲丹塩でマリネしたクエ 香草サラダとバナナ 雲丹のアイスクリーム 刻み海苔を添えて
ズワイ蟹 / デイルのジュレ
甲殻類のロワイヤルとカリフラワーのスープ
シブレットオイルを絡めた甲烏賊 セロリと共に
国産黒あわび 赤ポルト酒で煮たアサリ

ジビエ ア プリュム CHASSE À PLUME

ジビエ ア プリュムのパテ アン クルット マンゴーとゲヴェルトトラミネールのキューブ
ピキオスのペーストを添えて
柚子に漬け込んだミニ人参
ジビエ ア プリュムのコンソメ 黒タピオカ
ターメリックの香る洋梨のソルベ

魚料理

甘鯛 / 貝類 AMADAI | COQUILLAGE

みかんの香る貝のナージュでポッシュした甘鯛 かつお菜とポワローのエチュベを添えて
赤貝 / サフランヴィネガーでマリネした長芋
ムール貝のガトー仕立て ナスタチウム
ハマグリで火を入れた蕪

鮫鱈 / 鱈 LOTTE | CABILLAUD

燻製パブリカの香る鮫鱈のロースト 蛸のドープ ほうれん草サラダとチョリソー
白子のムニエル ヘーゼルナッツの香るラディッキオのピューレ
スペックと白菜のブイヨン
パルメザンチーズとブランダードのコロッケ

肉料理

黒毛和牛肉！牡蠣 BŒUF

+ ¥1,500

黒毛和牛フィレ肉のポワレ シャンパンの香る牡蠣のクリーム
黄にらとマーシュサラダを添えて
香草パン粉の香るジャガイモのグラタン
黒毛和牛フィレ肉のロースタルタル風 / オイスターリーフ / レモンキャビア
牛肉のジュレと牡蠣のポッシェ

イベリコ豚 COCHON

カレラ黒胡椒の香るイベリコ豚 “プルマ” のグリエ 才巻海老とちりめんキャベツ
アンディーブ ジャンボン トラディショナル
甘エビとモルタデッラ コールラビ
リンゴに見立てた豚のファルスとピスタチオ

ベキャス BECASSE

ベキャス丸 1 羽 + ¥5,000

黒トリユフの香るベキャスのロースト スペッツレとキノコ 赤水菜を添えて
オレンジジュースでプレゼした黄色ピーツ
コーヒーの香るフォアグラのパルフェのタルト
プーアル茶の香るブルーンのソルベ

「ピエール・ガニエール」東京店で 2011 年からエグゼクティブシェフを務める赤坂洋介は、
16 年以上にわたり、私と共に仕事をしてまいりました。
我々はここに、日本の会席料理の伝統美を「ピエール・ガニエール」流に
その感性を表現し、選択肢のある新しいメニュー形式でご紹介いたします。
新たなる「ピエール・ガニエール」の世界観をより深く探り、発見してください。

前菜 ～ピエール・ガニエールの提唱する 5 皿構成の前菜 “カクテル・ド・ポッシュ”

&

季節の風 または 魚料理 または 肉料理！アラカルトデザート！小菓子 ¥15,000

季節の風！魚料理 または 肉料理！小菓子 ¥22,000

季節の風！魚料理 または 肉料理！アラカルトデザート！小菓子 ¥26,000

フランス ベルナル・アントニーさんの熟成チーズ各種

¥3,200

季節のサラダ / 蜂蜜バター / 甘口ワインのキューヴ / チャツネ

ご注文の内容はテーブル内でアラカルトまたはコースで統一していただくようお願いいたします。
メニューにはコーヒーまたは紅茶は含まれておりません。

市場の都合により、メニュー内容は変更となる場合がございます。
表記価格に別途消費税 8% とサービス料 13% を加算させていただきます。