

Esquisse

Cocktail de Poche

ヘネシーの香るブラットオレンジのソルベ ハイビスカスのジュレ
カボチャとモンドールのシャンティー ヘーゼルナッツのキャラメリゼとティミュット胡椒
根野菜のポタージュ 八幡平サーモンの燻製と鶉のポーチドエッグ
黒オリーブパウダーで覆ったシャラン産鴨もも肉のコンフィ ドライトマト / ドライイチヂク / アンチョビ
クリスティアンに仕上げたホタテ貝のムース ブールベール

Poisson

アイナメのポワレ 貝の香るさつま芋のヴルーテ シブレットオイルとほうれん草
白ビールの香るグレープフルーツで絡めた甘海老とエゴマ

Viande

ねずの実の香る蝦夷鹿のロースト 根セロリのキューブカシス風味と芽キャベツ
チョコレートを活かしたシヴェソース
パルメザンクリームとレンズ豆のニョッキ

または

黒毛和牛フィレ肉 + ¥ 4,000

ピエール・ガニェール特選デザート

Esquisse	¥ 11,500	カクテルドポッシュ / 魚料理 / 肉料理 / デザート / 小菓子 / コーヒーまたは紅茶
Petit Esquisse	¥ 7,000	カクテルドポッシュ / 魚料理 または 肉料理 / デザート / 小菓子 / コーヒー または 紅茶
Wine pairing	¥ 8,500	ソムリエの矢田部匡且が、コース料理に合わせたワインをセレクトいたします。

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。
当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問はスタッフへお尋ねください。
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。

APINAC

Cocktail de Poche

ヘネシーの香るブラットオレンジのソルベ ハイビスカスのジュレ

カボチャとモンドールのシャンティール ヘーゼルナッツのキャラメリゼとティミュット胡椒

根野菜のポタージュ 八幡平サーモンの燻製と鶏のポーチドエッグ

黒オリーブパウダーで覆ったシャラン産鴨もも肉のコンフィ ドライトマト / ドライイチヂク / アンチョビ

クリスティアンに仕上げたホタテ貝のムース ブールベール

赤ビーツの香るフランス産フォアグラと牡蠣 クレソンを添えて

アイナメのポワレ 貝の香るさつま芋のヴルーテ シブレットオイルとほうれん草

カレラ黒胡椒の香るイベリコ豚”ブルマ”のグリエ 才巻海老とちりめんキャベツ

ピエール・ガニェール特選デザート

¥ 15,000

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。