

# Esquisse

## Cocktail de Poche

ヘネシーの香るみかんのソルベ グロゼイユのジュレ  
カラマンシーヴィネガーと白ビールでアセゾネしたホウボウのカルパッチョ コールラビ  
仔牛のコンソメで火を入れた蓮根 エスプレット唐辛子のアクセント モンドールとパセリオイル  
ココナッツミルクの香るとみつ金時のヴルーテ  
豚足と蛸のガレット ディアブル風

## Poisson

アンチョビの香る神経メ鯛のグリエ サフランを効かせたカリフラワーのムースリーヌとかつお菜  
白子のムニエル ノワゼットの香るラデッキオ

## Viande

パルメザンクリームで絡めた京都産七谷鶏胸肉 烏賊のポワレとキノコ チーズの香るパイと共に  
甘酸っぱく仕上げた京都産七谷鶏腿肉 サラワクペッパー風味 牛蒡とマンゴーを添えて

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 10%とサービス料 13%を加算させていただきます。

# APINAC

## Cocktail de Poche

苦味を効かせたブドウのソルベ カンパリの香るオレンジのジュレ  
薄切りにした鯖 プュイ産緑レンズ豆と烏賊のサラダと共に  
燻製の香る根セロリのスープ 鶉の卵のポーチドエッグとシブレットオイル  
南瓜のロワイヤル 柿と赤玉葱  
鴨のテリーヌとピスタチオ ピキオスのコンディモン

ティミユット胡椒の香るフォアグラのポワレ 赤ポルト酒と生姜を効かせたアサリ  
アンディーブのキャラメリゼを添えて

金目鯛の鱗焼き キノコのフリカッセ ほうれん草のサラダ  
ムール貝のクリームとチョリソーと共に  
毛蟹 / 酸味を効かせた長いも / ソルトウォーター

カンポット胡椒の香る蝦夷鹿のロースト  
ラム酒を効かせた栗のピューレと芽キャベツ シヴェソースと共に  
根野菜の冷製ポ・ト・フー仕立て

## ピエール・ガニェールひらめきのデザート

¥ 15,000