

Esquisse 2018

Cocktail de Poche

ヒューガーデンの香る黄色スイカのソルベ ハイビスカスのジュレとカモミール
ミントの香るズッキーニのヴルーテとモルタデッラ
酸味を効かせたキンショウメロンカンパリ風味 平政のタルタルを添えて
タジャスカ・黒オリーブとラタトゥイユ ソッカ 鶉のポーチ ド エッグと共に
ミモレットの香るヴィアローネ・ナノ米のリゾット 鰻を添えて

Poisson

ナントバターの中でゆっくりと火を入れた神経鰹のグリエ
貝類のマリニエール 緑と黄色インゲン クロレラパウダーのアクセント
アオリ烏賊のキューブ / グレープフルーツのアスピック / レディシュ

Viande

グリーンペッパーの香るイベリコ豚”プルーマ “のポワレ 才巻海老とサボイキャベツ
パセリの新芽を添えて。
柑橘でマリネした魔法のトマト

または

特選黒毛和牛フィレ肉 + ¥ 4,000

ピエール・ガニエール特選デザート

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 シェフ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

市場の場合により、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。