

ESPRIT PIERRE GAGNAIRE

季節の風

海の庭 JARDIN MARIN

+ ¥1,000

ディルの香る毛蟹 フェネルのジュレと枝豆 オシेटラ・キャビアと共に
イカ墨トーストとトリコッタチーズ
岩牡蠣のポッシェ / バナナ / レモンキャビア
ブランクトンパウダーを纏ったキスのクリスティアン
ブイヤベースのロワイヤル サフランの香るアイオリソース
鱒と茄子のパロティース 赤パプリカのソルベ

雲丹 OURSIN

雲丹 / マッシュルームのジュレ / コールラビ 刻み海苔を添えて
黒あわびと雲丹 キウイと共に
雲丹のブリュレ 茗荷とナスタチウム
カリフラワーと雲丹のグラチネ
雲丹塩でマリネした雲丹とアボカド

ランド産ピジョン PIGEON DES LANDES

ティミット胡椒を効かせたピジョンのロースト 赤ピーツとアメリカンチェリー マスタードサラダと共に
ほうじ茶の香る とうもろこしのシャンティ
ピジョンのリエットと胡瓜
オレンジジュースでブレゼした黄色ピーツ
ゲヴェルトトラミネールの香るメロンのソルベ ハイビスカスのジュレ

魚料理

ドーバーソール | 貝類 DOVER SOLE - COQUILLAGES

ドーバーソールのグリエ ツブ貝とちりめんキャベツ ココナッツミルクの香るトマトのクリーム
泳ぐホタテ貝のポワレ エスカルゴバター風味
ムール貝のガトー仕立て シーアスパラガス
赤貝 カンパリの香るマクワウリ

真鯛 KOCHI

真鯛のポワレカラマンシーヴェネガー風味 アオリ烏賊 / イベリコハム / 万願寺唐辛子
ロケットサラダと共に
ミモレットの香るヴィアローネ ナーノ米のリゾット
バジルを効かせた真鯛のムース
真鯛をファルスした花ズッキーニと燻製パプリカ
薄造りにした真鯛 ライムのジュレ

肉料理

黒毛和牛肉 | 海老 BŒUF | CREVETTE

+ ¥2,000

カンボット胡椒を効かせた黒毛和牛フィレ肉のポワレ 車えびのボルドレーズ風とジロール茸のフリカッセ
アモンティリヤード酒の香るビーフコンソメ 才巻海老のサルピコン
柚子ジュースでマセレしたミニ人参
黒毛和牛フィレ肉ポッシュ / コリアンダーの香る才巻海老 / 絹さや

シストロン産仔羊 AGNEAU DE SISTERON

ファーストサービス

瞬間燻製した仔羊背肉のロースト オッツ・イラティー
アーティチョークのコンフィとパセリオイルのアクセント
パンポール産白いんげん豆のスミタン
ブイヨンクスクス

セカンド サービス

マジョラムの香る仔羊鞍下肉のクレピネット包み 蕪のキャラメリゼと共に

ホロホロ鳥 | オーストラリア産黒トリュフ PINTADE | TRUFFE NOIRE D'AUSTRALIE

ファーストサービス

黒トリュフの香る“石黒農場”ホロホロ鳥胸肉 ポレンタのムースリーヌとセロリ
黒トリュフを効かせたジャガイモのグラタン
フォアグラのパルフェ黒トリュフ風味

セカンド サービス

パルメザンクリームの中で煮込んだホロホロ鳥腿肉と黒トリュフ

「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 ベルナール・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。