

# ESPRIT PIERRE GAGNAIRE

## 季節の風

### 海の庭 JARDIN MARIN

泳ぐホタテ貝と蕪のロザス ブランクトンパウダー 牡蠣のアイスクリームを添えて  
甘エビとフレッシュイチヂク サフランソースと共に  
毛蟹とサフランの香る長芋  
磯の香るさつま芋のヴルーテ  
ブランドード・モリュのコロッケとアーモンド スケッチ・アップと共に

### 銀聖 SAUMON

カラマンシーヴィネガーで絡めた銀聖のコンフィ ブロッコリーとチョリソー  
ロケットサラダを添えて  
銀聖の燻製 フヌイユのジュレとレモンキャビア  
クリスティアンに仕上げた銀聖のムース ナントバターとエゴマのチップ  
ブリニ / リコッタチーズ / イクラ  
柚子の香るミニ人参

### ラングスティーヌ LANGOUSTINE

赤ピーツの香るラングスティーヌのグリエ ブッキーニとパルメザンチーズ パセリの新芽を添えて  
パプリカパウダーとラングスティーヌのベニエ  
シエナの土を纏ったラングスティーヌのポワレ 栗のニョッキ  
ラングスティーヌのロワイヤルとジュレ マンゴー  
ラングスティーヌのブイヨンで火を入れた大根

## 魚料理

### 甘鯛 | 雲丹 AMADAI | OURSIN

鱗焼きにした甘鯛と仔牛のコンソメ 福井産椎茸とポロネギ 雲丹と共に  
雲丹とカリフラワーのグラタン  
マッシュルームのフラン / 雲丹 / 刻み海苔  
甘鯛の薄造り ライムのジュレと生七味

### 真ハタ | セップ茸 HATA | CÈPES

タラゴンの香る真ハタのムニエル セップ茸のデュクセルとイベリコハム  
セップ茸のシャンティエ / クロカワキジキハム  
セップ茸とリンゴのタルト  
セップ茸の酢漬け 梅酒のジュレとナスタチウム  
セップ茸のアイスクリーム あられのアクセント

## 肉料理

### 黒毛和牛肉 BŒUF

+ ¥1,500

黒毛和牛フィレ肉のポワレ 香草パン粉の香るジャガイモのグラタン  
フルム・ダンボールを効かせたムール貝のマリニエール  
エスプレット唐辛子を効かせたパースニップスのキャラメリゼ  
黒毛和牛フィレ肉のポッシュェ 胡麻油の香るコールラビのサラダ  
根野菜のテリーヌ仕立て / 粒マスタードのシャンティエ

### イベリコ豚 | 海老 COCHON | CREVETTE

グリーンペッパーとココナッツミルクの香るイベリコ豚 “ブルーマ” のグリエ 才巻海老とちりめんキャベツ  
伝統的なアンディーブ・ジャンボン  
コリアンダーの香る才巻海老とモルタデッラ  
ポムダムール

「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。  
我々はこちらに、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「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・ポッシュェ”

&

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10%とサービス料13%を加算させていただきます。