

# ESPRIT PIERRE GAGNAIRE

## 季節の風

### 岩牡蠣 / 泳ぐホタテ貝

岩牡蠣のショー・フロア ハーブのジュレ / バナナ / ナスタチウム  
パン粉を纏わせて香ばしく焼いた ホタテ貝のムースリーヌ ナントバターと共に  
ホタテ貝 / オイスターリーフ / レモンキャビア  
赤紫蘇でマリネした蕪とホタテ塩  
ペリエ・ジュエ ブラゾンロゼのグラニテ

### 海の庭

ディルの香るフヌイユのジュレを絡めた北海道産毛蟹 枝豆とロケットサラダを添えて  
クロレラパウダーを纏わせた神経メ鱈 海藻サラダと茗荷  
クリスピーにした鱈 / ヘーゼルナッツの香るラディッキオのピューレ  
ブイヤベースのロワイヤルとシーアスパラ  
貝の出しでアスピック仕立てにした加茂茄子 ハマグリと絹さや

### ラカン産ピジョン

ラカン産ピジョンの伝統的なテリーヌ ピキオスとレーズンのペースト  
ターメリックの香るカリフラワー マスタードサラダを添えて  
ほうじ茶の香るとうもろこしのシャンティエ  
ムースロン茸のトースト  
オレンジジュースでブレゼした黄色ビーツ  
グヴェルトトラミネールの香るメロンのソルベ / グロゼイユのジュレ

## 魚料理

### キジハタ / 海老

キジハタのポワレとパルメザンクリーム  
オニオンのフォンデュとマンゴーフレッシュと共に  
生姜の香るラングスティエヌと福井産椎茸  
海老パウダーで覆った車えび グレープフルーツのジュレ  
シマボタン海老 / イベリコハム / コリアンダー  
エスプレット唐辛子を効かせた オマールブルーの冷たいスープ

### チュルボー / トマト

柑橘の香るフランス産チュルボーのグリエ ココナッツミルクを効かせたトマトピューレちりめんキャベツとつ  
ぶ貝  
ムール貝のガトー仕立て / おかひじき  
アオリ烏賊をファルスした花ズッキーニとトマトパウダー  
ユズジュースに漬けた福井産魔法のトマト

## 肉料理

### 黒毛和牛肉

+1.500 JPY

燻製パプリカの香る特選黒毛和牛フィレ肉 蜂蜜を効かせた赤パプリカのコンポテ  
緑と黄色のインゲン

パンポール産白いんげん豆のスマタン ピーテンドリル

ゴマの香る特選黒毛和牛フィレ肉のスライス 胡瓜と共に

ビーフコンソメのジュレ / 鮑

### 仔牛

ヴァドゥヴァンの香るフランス産乳飲み仔牛“ヴォースーラメール”のロースト

サン・ネクテル / ジロール茸 / 雲丹

雲丹を混ぜ込んだポレンタのクリーム

仔牛の出汁で火を入れた 季節の野菜

サラダ菜でファルスした仔牛 マスタードのシャンティエ

### ブレス産若鶏 / オーストラリア産黒トリュフ

ファーストサービス

黒トリュフの香るシャンパンソースの中で火を入れたブレス産鶏胸肉

糸状にしたニョッキとパリ・ブトン

ビガラードソースを絡めた鶏皮と黒トリュフ 白桃のサラダ

ポンム・スフレ / 黒トリュフを効かせたベシヤメル

セカンド・サービス

黒トリュフの香るブレス産若鶏のムースをつめた腿肉 トロペア

「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 | アラカルトデザート | 小菓子

¥ 13,000

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

¥ 2,700

季節のサラダ / 蜂蜜バター / 甘口ワインのキューブ / 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致します。

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。

