

PIERRE GAGNAIRE TOKYO

ウェルカム フード

雲丹

マッシュルームのロワイヤルとジュレ コールラビと刻み海苔
ブリニ / リコッタのクリーム / オイスターリーフ

カラマンシーヴィネガーで絡めたラングステーキヌ
カボチャ / 栗 / ピュイ産緑レンズ豆 パセリオイルのアクセント

焦がしバターで焼いた泳ぐホタテ貝とイベリコハム
コーヒーの香るセップ茸のヴルーテと共に

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

真ハタのグリエとアンチョビバター 烏賊 / チェリートマト / 白菜

瞬間燻製したシャラン産鴨肉のロースト 茄子のブレゼとシュペッツレ
チョコレート効かせたビガラードソースと共に

ピエール・ガニエール特選デザート

プティフル

コーヒー または 紅茶

¥ 30,000

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。