

PIERRE GAGNAIRE TOKYO

天然岩牡蠣

岩牡蠣のポッシュェ シャンパーニュのジュレと小メロンの酢漬け ロケットサラダと共に
岩牡蠣のアイスクリーム / バナナ / 泳ぐホタテ貝のタルタル

北海道産毛蟹 / セロリ / とうもろこし レフォールの香る蕪のコンソメと共に

黒鮑のディアブル風 海藻の香るジャガイモのピューレ チェリートマトとクレソン

アイナメのポワレ アオリ烏賊 / チョリソー / 枝豆 サフランを効かせたムール貝のクリーム

オーストラリア産黒トリュフの香る名古屋コーチンのポーチドエッグ
アルプッフェラソースを絡めた名古屋コーチン胸肉 玉葱のフォンデュとレンズ豆のニョッキ

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
サンネクテルとジロール茸 雲丹を添えて

ピエール・ガニエール特選デザート

PIERRE ¥22,000

岩牡蠣 | 鮑 | アイナメ | 仔牛 | デザート 5 種 | 小菓子 | コーヒー

PIERE GAGNAIRE TOKYO ¥30,000

岩牡蠣 | 毛蟹 | 鮑 | アイナメ | 黒トリュフ | 仔牛 | デザート 5 種 | 小菓子 | コーヒー

WINE PAIRING ¥15,000

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 8%とサービス料 13%を加算させていただきます。