

# PIERRE GAGNAIRE TOKYO

岩手県産泳ぐホタテ貝と燕のミルフィーユ仕立て クロレラパウダー  
岩牡蠣のアイスクリームと共に

蜂蜜の香るライムのシロップで絡めた特大車えび モルタデッラのグリエ  
パンポール産白いんげん豆と赤水菜

毛蟹 / アオリ烏賊 / 貝類  
ほうれん草のガトー仕立てと枝豆  
魅惑的なブイヨンと共に

シャンパンの香るフュメ・ド・ポワソンの中でポッシュした フランス産チュルボー  
赤ビーツのクリームソース ポワローのフォンデュと雲丹を添えて

夏野菜

ミュスカワインの中でマセレした 福井県産魔法のトマト タイムの新芽  
生姜の香るとうもろこしのヴルーテ ナスタチウムを添えて  
黒オリーブとラタトゥイユをファルスした花ズッキーニ ピキオスのピューレ

アヴェロン産子羊背肉のローストとオツソ・イラティエ  
アンチョビの香る緑のクランブル ジロール茸のフリカッセ

ピエール・ガニエール特選デザート

**PIERRE** 22.000 JPY

ホタテ貝 | 大車海老 | チュルボー | 子羊 | デザート 5 種 | 小菓子 | コーヒー

**PIERRE GAGNAIRE TOKYO** 30.000 JPY

ホタテ貝 | 大車海老 | 毛蟹 | チュルボー | 夏野菜 | 子羊 | デザート 5 種 | 小菓子 | コーヒー

**WINE PAIRING** 15.000 JPY

シェフ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