

# Esquisse

## Cocktail de Poche

パイナップル / パッションフルーツ / マンゴーのソルベ ヒューガーデンホワイトのジュレ  
鱸のカルパッチョとグレープフルーツのジェル 赤紫蘇の香る小メロン  
ミントの香るズッキーニのヴルーテ モッツアレラブッファラと共に  
エスプレット唐辛子を効かせたラタトゥイユ タップナードとアンチョビのチュイルを添えて  
リ・ド・ヴォーのポワレ 赤ポルト酒の香るアサリと共に

## Poisson

太刀魚のムニエル パンポール産白インゲン豆のピューレ 雲丹を添えて  
ブイヤベースのクリーム・プリーズとカラマンシヴィネガーを効かせた才巻海老

## Viande

イベリコ豚 “ブルーマ” のグリエ ディアブル風 剣先イカ / チェリートマト / ちりめんキャベツ  
ボンム・ダ・アムール

または

黒毛和牛フィレ肉 + ¥ 4,000

## ピエール・ガニェール特選デザート

Esquisse	¥ 11,500	カクテルド ポッシュ / 魚料理 / 肉料理 / デザート / 小菓子 / コーヒーまたは紅茶
Petit Esquisse	¥ 7,000	カクテルド ポッシュ / 魚料理または肉料理 / デザート / 小菓子 / コーヒーまたは紅茶
Wine pairing	¥ 8,500	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。

# APINAC

## Cocktail de Poche

パイナップル / パッションフルーツ / マンゴーのソルベ ヒューガーデンホワイトのジュレ  
鱈のカルパッチョとグレープフルーツのジェル 赤紫蘇の香る小メロン  
ミントの香るズッキーニのヴルーテ モッツアレラ ブッファアラと共に  
エスプレット唐辛子を効かせたラタトゥイユ タップナードのチュイルを添えて  
リドヴォーのポワレ 赤ポルト酒の香るアサリと共に

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

神経め黒ソイのポワレカラマンシーヴェネガー風味  
アオリ烏賊 / イベリコハム / 万願寺唐辛子 ロケットサラダと共に

瞬間燻製したシストロン産子羊背肉のロースト オッソイラティー  
黄ニラとパセリオイルのアクセント

## ピエール・ガニエール特選デザート

¥ 15,000

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。  
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。