

# PIERRE GAGNAIRE TOKYO 2018

岩手県産泳ぐホタテ貝と蕪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海老 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

シャンパーニュの香るフュメ・ド・ポワソンの中でポッシュした フランス産チュルボ  
赤ピ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

アヴェロン産仔羊背肉のローストとオッソ・イラティー  
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  
ミルフィーユ | 車海老 | チュルボ | 仔羊 | ピエール・ガニエール特選デザート

**PIERRE GAGNAIRE TOKYO 2018** ¥30,000  
ミルフィーユ | 車海老 | 毛蟹 | チュルボ | 野菜 | 仔羊 |  
ピエール・ガニエール特選デザート

**WINE PAIRING** ¥15,000  
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。