

# PIERRE GAGNAIRE TOKYO

雲丹 / ビーフコンソメのジュレ / オイスターリーフ / セロリと共に

シードルフェルミエの香るブルーオマール海老 シブレットオイルで絡めたちりめんキャベツ  
ロケットサラダと共に

セップ茸のヴルーテ / ポーチドエッグ / 銀聖サーモンの燻製

フランス産鴨フォアグラのポワレと鰻 赤ピーツの香るピガロードソース  
玉葱のペタルを添えて

エストラゴンの香る鱗焼きにした甘鯛 茄子のプレゼ  
梅干を効かせた南瓜のピューレと共に

カンポット胡椒を効かせた北海道産蝦夷鹿のロースト  
パースニップスのキャラメリゼと栗のニョッキ  
シヴェソース

## ピエール・ガニェール特選デザート

**PIERRE** ¥22,000

雲丹 | セップ茸 | 甘鯛 | 蝦夷鹿 | デザート 5 種 | 小菓子 | コーヒー

**PIERRE GAGNAIRE TOKYO** ¥30,000

雲丹 | オマール海老 | セップ茸 | フォアグラ | 甘鯛 | 蝦夷鹿 |  
デザート 5 種 | 小菓子 | コーヒー

**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

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。