

# ESPRIT PIERRE GAGNAIRE

## 季節の風

### 岩牡蠣 / 泳ぐホタテ貝 HÛITRE DE ROCHE / SAINT-JACQUE

岩牡蠣のショー・フロア ハーブのジュレ / バナナ / ナスタチウム  
パン粉を纏わせて香ばしく焼いた ホタテ貝のムースリーヌ ナントバターと共に  
ホタテ貝 / オイスターリーフ / レモンキャビア  
赤紫蘇でマリネした蕪とホタテ塩  
ペリエ・ジュエ ブラゾンロゼのグラニテ

### 海の庭 JARDIN MARIN

ディルの香るフナイユのジュレを絡めた北海道産毛蟹 枝豆とロケットサラダを添えて  
クロレラパウダーを纏わせた神経メ鱈 海藻サラダと茗荷  
クリスピーにした鱈 / ヘーゼルナッツの香るラディッキオのピューレ  
ブイヤベースのロワイヤルとシーアスパラ  
貝の出しでアスピック仕立てにした加茂茄子 ハマグリと絹さや

### ラカン産ピジョン PIGEON RACAN

ラカン産ピジョンの伝統的なテリーヌ ピキオスとレーズンのペースト  
ターメリックの香るカリフラワー マスタードサラダを添えて  
ほうじ茶の香るとうもろこしのシャンティエ  
ムースロン茸のトースト  
オレンジジュースでブレゼした黄色ピーツ  
ゲヴェルトトラミネールの香るメロンのソルベ / グロセイユのジュレ

## 魚料理

### キジハタ 海老 KIJIHATA / CREVETTE

キジハタのポワレとパルメザンクリーム  
オニオンのフォンデュとマンゴーフレッシュと共に  
生姜の香るラングスティーヌと福井産椎茸  
海老パウダーで覆った車えび グレープフルーツのジュレ  
シマボタン海老 / イベリコハム / コリアンダー  
エスプレット唐辛子を効かせた オマールブルーの冷たいスープ

### チュルボー / トマト TURBOT / TOMATE

柑橘の香るフランス産チュルボーのグリエ  
ココナッツミルクを効かせたトマトピューレちりめんキャベツとつづ貝  
ムール貝のガトー仕立て / おかひじき  
アオリ烏賊をファルスした花ズッキーニとトマトパウダー  
ユズジュースに漬けた福井産魔法のトマト

## 肉料理

### 黒毛和牛肉 BŒUF

+ ¥1,500

燻製パプリカの香る特選黒毛和牛フィレ肉 蜂蜜を効かせた赤パプリカのコンポテ  
緑と黄色のインゲン  
バンポール産白いんげん豆のスマタン ピーテンドリル  
ゴマの香る特選黒毛和牛フィレ肉のスライス 胡瓜と共に  
ビーフコンソメのジュレ / 鮑

### 仔牛 LE VEAU

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 / ジロール茸 / 雲丹  
雲丹を混ぜ込んだポレンタのクリーム  
仔牛の出汁で火を入れた 季節の野菜  
サラダ菜でファルスした仔牛 マスタードのシャンティエ

### ブレス産若鶏 / オーストラリア産黒トリュフ VOLAILLE DE BRESSE / TRUFFE NOIR D'AUSTRALIE

#### ファーストサービス

黒トリュフの香るシャンパーニュソースの中で火を入れたブレス産鶏胸肉  
糸状にしたニョッキとパリ・ブトン  
ピガロードソースを絡めた鶏皮と黒トリュフ 白桃のサラダ  
ボンム・スフレ / 黒トリュフを効かせたベシャメル

#### セカンドサービス

黒トリュフの香るブレス産若鶏のムースをつめた腿肉 トロペア

「ピエール・ガニエール」東京店で2011年からエグゼクティブシェフを務める赤坂洋介は、  
15年以上にわたり、私と共に仕事をしてまいりました。  
我々はこの、日本の会席料理の伝統美を「ピエール・ガニエール」流に  
その感性を表現し、選択肢のある新しいメニュー形式でご紹介いたします。  
新たなる「ピエール・ガニエール」の世界観をより深く探り、発見してください。

前菜 ~ピエール・ガニエールの提唱する5皿構成の前菜 “カクテル・ド・ポッシュ”

&

季節の風！ アラカルトデザート！ 小菓子 ¥13,000

魚料理または肉料理！ アラカルトデザート！ 小菓子 ¥15,000

季節の風！ 魚料理または肉料理！ 小菓子 ¥22,000

季節の風！ 魚料理または肉料理！ アラカルトデザート！ 小菓子 ¥26,000

フランス ベルナール・アントニーさんの熟成チーズ各種

¥2,700

季節のサラダ / 蜂蜜バター / 甘口ワインのキューヴ / チャツネ

ご注文の内容はテーブル内でアラカルトまたはコースで統一していただくようお願いいたします。  
メニューにはコーヒーまたは紅茶は含まれておりません。

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。