

ESPRIT PIERRE GAGNAIRE

季節の風

ブルー オマール海老 HOMARD BLEU

ディルの香るブルー オマール海老 黒と赤大根のラメル 牡蠣のアイスクリームと共に
燻製パプリカを効かせたブルー オマール海老 / クロカワかじきマグロハムの燻製
クリスティアンに仕上げたブルー オマール海老の爪とエゴマ ピキオスのコンディモン
ブルー オマール海老のコンソメで火を入れた冬瓜 甲殻類のパウダーと共に
ブルー オマール海老のロワイヤル 海藻のジェルと山雲丹

海の庭 JARDIN MARIN

雲丹 / マッシュルームのジュレ / コールラビ 刻み海苔を添えて
貝のブイヨンの中でポッシェした蕪
ゴマの香る甘海老 胡瓜とイチヂク
秋刀魚のコンフィと茄子のパロッティーヌ
イカ墨の香るブランダードのコロッケ

フランス産 フォアグラ FOIE GRAS

フォアグラのポワレ ディアブル風 神経め剣先イカ / チェリートマト / アンディーブ
フランボワーズの香るとうもろこしのスフレを纏ったフォアグラのテリーヌ
ソーテルヌを効かせたフォアグラのパルフェ マグレドキャナー
フォアグラのクレームブリュレ 洋梨のソルベ ゲヴェルトトラミネール風味

魚料理

ドーバーソール / セップ茸 SOLE / CÈPES

エストラゴンの香る ドーバーソールのムニエル
セップ茸のデュクセル / イベリコ生ハム / サラダほうれん草
セップ茸のタルトとコンテチーズ 24 ヶ月 鶉の卵のポーチドエッグ
セップ茸のシャンティエ 銀聖
コリアンダーの香るセップ茸の酢漬 梅酒のジュレを添えて
セップ茸のアイスクリーム マッシュルームと共に

金目鯛 / 泳ぐ帆立貝 KINMEI SAINT-JACQUE

鱗焼きにした金目鯛 毛蟹と根セロリのカネロニ仕立て
シャンパーニュと柚子の香るブイヨンプール
クロッカに仕上げた帆立貝のムース ナントバター
帆立貝のタルタル / ナスタチウム / レモンキャビア
キャラメルルバーブで絡めたホタテ貝 モルタデッラと共に

肉料理

黒毛和牛肉 BŒUF

+ ¥1,500

黒毛和牛フィレ肉のポワレ 香草パン粉の香るジャガイモのグラタン
フルムダンペールを効かせたムール貝のマリニエール
ビーフコンソメ アモンティリヤード風味
牛肉のブイヨンで火を入れた ミニ人参
牛蒡のタルトレット

シャラン産 鴨肉 CANARD CHALLANDAIS

カカオパウダーを振り掛けた鴨のロースト パースニップスと芽キャベツ
チョコレートの香るビガラードソースと共に
オレンジジュースでプレゼした 黄色ピーツ
鴨腿肉のコンフィー 赤ピーツと黒にんにく
栗のニョッキ パルメザンクリームと共に

フランス産 仔羊 AGNEAU

ヴァドゥヴァンの香るリムーザン産仔羊背肉のロースト 里芋のガレットとピーテンドリル
白ビールの香るサラダ菜のプレゼ
ロゼール産リダニョーのポワレ ベルシヤード パンポール産白いんげん豆のスミタン

「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、
16年以上にわたり、私と共に仕事をしてまいりました。
我々はここに、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。