

Esquisse 2018

Cocktail de Poche

ヒューガーデンの香る黄色スイカのソルベ ハイビスカスのジュレとカモミール
ミントの香るズッキーニのヴルーテとモルタデッラ
酸味を効かせたキンショーメロンカンパリ風味 平政のタルタルを添えて
タジャスカ・黒オリーブとラタトゥイユ ソッカ 鶉のポーチ ド エッグと共に
ミモレットの香るヴィアローネ・ナノ米のリゾット 鰻を添えて

ナントバターの中でゆっくりと火を入れた神経鰹のグリエ
貝類のマリエール 緑と黄色インゲン クロレラパウダーのアクセント
アオリ烏賊のキューブ / グレープフルーツのアスピック / レディシュ

グリーンペッパーの香るイベリコ豚” プルーマ ”のポワレ 才巻海老とサボイキャベツ
パセリの新芽を添えて
柑橘でマリネした魔法のトマト

または

特選黒毛和牛フィレ肉 (+ ¥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	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。