

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
ミントの香るズッキーニのヴルーテとモルタデッラ
酸味を効かせた小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・ガニエール特選デザート

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。

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。