

Pierre Gagnaire Tokyo

シブレットオイルで絡めたボタン海老 酸味を効かせた蕪とイベリコハム ロケットサラダを添えて

クリスティアンに仕上げたズワイ蟹のブータンとエゴマ
ココナッツミルクの香るナントバター

フランス産フォアグラのポワレ / 赤ピーツの香る牡蠣 / サラダほうれん草

パルメザンの香るキノコのトルティエールと黒トリュフ

ビーフコンソメでポッシュしたヴァドゥヴァンの香るクエ
カリフラワーのピューレとポワロー

瞬間燻製させたシャラン産鴨のロースト 剣先イカのポワレとちりめんキャベツ クレソンを添えて

ピエール・ガニエール特選デザート

PIERRE ¥22,000

ボタン海老 | フォアグラ | クエ | 鴨 | デザート 5 種 | 小菓子 | コーヒー

PIERE GAGNAIRE TOKYO ¥30,000

ボタン海老 | ズワイ蟹 | フォアグラ | 黒トリュフ | クエ | 鴨 |
デザート 5 種 | 小菓子 | コーヒー

WINE PAIRING ¥15,000

ソムリエ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。