

PIERRE GAGNAIRE TOKYO

フヌイユの香る毛ガニと枝豆 カンパリを利かせた小メロン パイナップル 雲丹を添えて

アスパラガス

レモンの香る白アスパラガス 貝類のマリニエール 香草ソース

ハマグリに香るアスパラガスのロワイヤル

緑アスパラガスとホタテ貝のクリスティアン 燻製パプリカ

ブルターニュ産オマール海老のサルピコン シャトー・シャロンの香るモリーユ茸のフリカッセと筍

赤ピーツの香るフォアグラのポワレ グリンピース / 烏賊 / 真タコ

海藻バターの香るアイナメ 黄ニラと砂肝のコンフィ 群馬産生ハム

ヴァドゥヴァンの香るブルターニュ産仔牛のローストとコンテチーズ

ミニトマト ズッキーニのピューレ

ピエール・ガニエールひらめきのデザート

PIERRE GAGNAIRE TOKYO

¥37,290

毛蟹 | アスパラガス | オマール海老 | フォアグラ | アイナメ | 仔牛 |
デザート | 小菓子 | コーヒー

PIERRE

¥27,346

毛蟹 | アスパラガス | アイナメ | 仔牛 | デザート | 小菓子 | コーヒー

BALZAC

¥22,374

毛蟹 | アイナメ | 仔牛 | デザート | 小菓子 | コーヒー