

ESPRIT PIERRE GAGNAIRE

季節の風

海の庭 JARDIN MARIN

貝のマリエール / ブイヤベースのロワイヤル / ライムのジュレ
シブレットオイルで絡めたアオリ烏賊とコールラビ
蕪水でリエした毛蟹
黒鮑のディアブル風 磯の香るジャガイモのピューレ
プランクトンパウダーの香るキスのクリスティアン リコッタのクリーム

アスパラガス ASPERGE

緑と白アスパラガス 才巻海老 / イベリコハム / パルメザンチーズ
白アスパラガスのムースリーヌ 甲殻類のジュレとオシェトラ・キャビア
緑アスパラガスのロワイヤルとハマグリของブイヨン
緑アスパラガスのパルフェ・グラッセ / とうもろこし
白アスパラガスのグリエ 豚足と蛸

フォアグラ FOIE GRAS

ソーテルヌの香るフォアグラのポッシュェ サーモンのマリネとチョリソー コンディモンパリ
フォアグラのシャンティエとラム酒の香るバナナのムース
ティムット胡椒の香るフォアグラのポワレと鰻
フォアグラのクレーム・ブリュレ ゲヴェルトトラミネールの香るメロンのソルベ タイム

魚料理

神経めずスキ BAR

赤ピーツの香るスズキのグリエ エストラゴンを効かせたズッキーニとミニトマト
スズキのブランダードをファルスした烏賊
ディルの香るスズキのカルパッチョ カンパリでマリネした小メロン
黒オリーブを効かせたラタトゥイユ / タップナードとアンチョビのチュイル

メバル MEBARU

ノワゼットバターで焼いたメバル パンポール産白いんげん豆のスミタンとモルタデッラ
セロリの新芽を添えて
シトロンコンフィの香るフヌイユのプレゼ
ムール貝のガトー仕立てと枝豆
シマボタン海老 / オイスターリーフ / レモンキャビア

肉料理

黒毛和牛肉 BŒUF

+ ¥1,500

黒毛和牛フィレ肉のグリエ 赤ポルト酒でマセレしたアサリ 赤キャベツとジロール茸
椎茸のファルシー ココナッツミルクを効かせた赤パプリカのプルプ
アモンティリヤードの香るビーフコンソメで火を入れた筍
オックステールのテリーヌ マスタードのクリームとナスチウム

乳飲み仔牛 “ヴォー・スー・ラ・メール” VEAU SOUS LA MÈRE

燻製パプリカの香るフランス産乳飲み仔牛のロースト / カマンベール / 雲丹 モリーユ茸のクリーム
ほうれん草のニョッキをファルスしたフレッシュモリーユ茸
仔牛のジュレ 雲丹 刻み海苔
リ・ド・ヴォーのポッシュ 柚子の香るレディース大根のラペと共に

シャラン鴨 CANARD CHALLANS

生姜を効かせたシャラン鴨胸肉 焦がし茄子のピューレとオニオンヌーボー
オレンジジュースで火を入れた黄色ピーツ
サンクエピスの香る鴨腿肉のリエット そばの実のスフレ
鴨砂肝のコンフィ / 本マグロ / エゴマ

「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、
17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 または 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

¥3,200

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10%とサービス料13%を加算させていただきます。