

PIERRE GAGNAIRE TOKYO

毛ガニ

蕪のジュレで絡めた毛ガニ ウニとセロリの新芽
毛ガニのムース / リコッタ / オシェトラ・キャビアのタルト

ラングスティーヌのデクリネゾン
赤ピーツの香るラングスティーヌのグリエ ハーブのサラダ
ラングスティーヌのベニエ ブランクトン風味
ラングスティーヌのタルタル / キウイ / オイスターリーフ

フランス産リ・ド・ヴォーのポワレ
ジャガイモのグラタン
フルム・ダンベールを効かせたムール貝のクリーム

泳ぐホタテ貝のサルピコンとシブレットオイル
セップ茸 / イベリコハム / カボチャ
コーヒーの香るセップ茸のロワイヤル

鱈焼きにした甘鯛
白菜と赤アンディーブ
燻製パプリカの香るアンチョビバター

サラワクペッパーの香るシャラン産鴨肉のロースト
トランペット茸と烏賊 フォアグラでリエしたジュと共に
プルーンとプーアル茶のソルベ

ピエール・ガニエールひらめきのデザート

PIERRE GAGNAIRE TOKYO ¥30,000

毛蟹 | ラングスティーヌ | リ・ド・ヴォー | ホタテ貝 | 甘鯛 | 鴨 |
デザート 5 種 | 小菓子 | コーヒー

PIERRE ¥22,000

毛蟹 | リ・ド・ヴォー | 甘鯛 | 鴨 | デザート 5 種 | 小菓子 | コーヒー

WINE PAIRING ¥15,000

コース料理に合わせたワインをセレクトいたします。