

ESQUISSE

Cocktail de Poche

ヘンドリックスジンの香る洋ナシのソルベ 林檎のジュレとタイムの新芽
金目鯛のマリネ / 酸味を効かせた大根 / オイスターリーフ
フォアグラとチョコレートのガナッシュ仕立て ヘーゼルナッツのキャラメリゼ
燻製の香る根セロリのポタージュ シブレットのアクセント
ホタテ貝のドゥミ・ドゥイユ

Poisson

ティミュット胡椒の香るオイルで火を入れたサン・ピエール
キノコのフリカッセと砂肝のコンフィ
ブランダードデュモリュ 香草パン粉風味

Viande

アンチョビを効かせたピガラードソースで絡めた 群馬産嬉嬉豚ロース40日熟成肉のグリエ
烏賊のポワレと赤キャベツ 人参のプレゼを添えて
コリアンダーの香る豚耳と才巻海老のサラダ仕立て

または

黒毛和牛フィレ肉 + ¥ 4,000

ピエール・ガニェール特選デザート

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	ソムリエ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10%とサービス料13%を加算させていただきます。