

# APINAC

## COCKTAIL DE POCHE

シャンパーニュの香るザクロのソルベ ライムのジュレとレモンバーム  
タスマニアマスタードを効かせた泳ぐホタテ貝 / サフランの香る長芋 / イチジク  
燻製にした根野菜のヴルーテ シブレットオイル  
イワシと茄子のテリーヌ ファイユタージュとトマトセッセ  
パンポール産白インゲン豆のスミタン モルタデッラのグリエ ウズラ卵の目玉焼き

経産牛のローストビーフ / 甲イカ / セロリ カリフラワーのシャンティエ イクラを添えて

鱈焼きにした金目鯛 エストラゴンとチョリソー風味  
梅干を効かせたカボチャのピューレ 芽キャベツ  
ゆずの香る蕪をファルスした金目鯛

“石黒農場” ホロホロ鳥胸肉のポワレ / フォアグラ / いぶりがっこ  
キノコのフリカッセと槍烏賊 シャインマスカットを添えて  
ホロホロ鳥モモ肉のコンフィと緑オリーブのクレープ仕立て

または

黒毛和牛フィレ肉 + ¥ 4,972

## ピエール・ガニエールひらめきのデザート

APINAC	カクテル ド ポッシュ   経産牛   金目鯛   ホロホロ鳥   デザート   小菓子   コーヒーまたは紅茶	¥18,645
ESQUISSE	カクテル ド ポッシュ   金目鯛   ホロホロ鳥   デザート   小菓子   コーヒーまたは紅茶	14,295
PETIT ESQUISSE	カクテル ド ポッシュ   金目鯛またはホロホロ鳥   デザート   小菓子   コーヒーまたは紅茶	8,701

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。  
記載料金には消費税とサービス料 13% が含まれています。