

PIERRE GAGNAIRE TOKYO

酸味を効かせたリンゴでファルスした本マグロの中トロ 山椒の香る白ビールのジュレ
クリスティアンに仕立てたホタテ貝のムース サフランの香るサラソソソース

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

ラングスティージュ “テールド シエンヌ” カボチャと栗 シブレットオイルのアクセント

天然キノコ

エスカルゴバターの香る天然キノコのフリカッセ アンチョビを効かせたり・ド・ヴォーと真タコ
天然キノコとコンテチーズ 24 か月のタルト 鴨生ハム

赤ピーツの香るスジアラ 槍烏賊 / 四角豆 / ミニ人参

ブラック サラワクペッパーの香るエゾ鹿 スティルトンを効かせた里芋のガレットと芽キャベツ
洋ナシのクーリーを添えて
プーアル茶の香るプルーンのソルベ タイムの新芽

ピエール・ガニエールひらめきのデザート

PIERRE GAGNAIRE TOKYO

¥37,290

本マグロ | 経産牛 | ラングスティージュ | 天然キノコ | スジアラ | エゾ鹿 |
デザート 5 種 | 小菓子 | コーヒー

PIERRE

¥27,346

本マグロ | 天然キノコ | スジアラ | エゾ鹿 | デザート 5 種 | 小菓子 | コーヒー