

MENU PIERRE

ムニユ ピエール

¥15,000

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Scallops, Citrus fruit, Endive

帆立、柑橘、アンディープ

Celery root, Marsala, Coconut milk

根セロリ、マルサラ、ココナッツミルク

Broccoli, Dry-cured ham, White beans

ブロッコリー、生ハム、白インゲン

John dory, Peas, Mint

的鯛、エンドウ豆、ミント

Pigeon, Kale, Olives

鳩、ケール、オリーブ

Strawberry, Assam, Rose

ストロベリー、アッサム、ローズ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

記載料金には消費税が含まれております。別途15%のサービス料を頂戴します。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients for allergies and intolerances.

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。

MENU DÉGUSTATION

ムニユ デギュスタシオン

¥22,000

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Caviar

キャビア

Scallops, Parsley, Dry-cured ham

帆立、パセリ、生ハム

Celery root, Marsala, Coconut milk

根セロリ、マルサラ、ココナッツミルク

Venison consommé, Bamboo shoots, Pepper bud

鹿のコンソメ、筍、木の芽

Sea bream, Bell pepper, Herbs salad

甘鯛、パプリカ、ハーブサラダ

Olive beef tenderloin, White asparagus, Abondance cheese

オリーブ牛フィレ、ホワイトアスパラガス、アボダンスチーズ

Valrhona Caraque, Orange, Praline

ヴァローナ カラク、オレンジ、プラリネ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Prices are inclusive of consumption tax and subject to 15% service charge.

記載料金には消費税が含まれております。別途 15% のサービス料を頂戴します。

We welcome inquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients for allergies and intolerances.

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。