

# MENU PIERRE

ムニユ ピエール

¥15,000

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Olive beef sirloin, Tomatoes, Olives

オリーブ牛サーロイン、トマト、オリーブ

Potatoes, Butter, Dried mullet roe

メークイン、バター、唐墨

Mackerel, Perilla, Jerusalem artichoke

鯖、大葉、菊芋

Salmon, Lemon, Kanzuri

サーモン、檸檬、かんずり

Venison, Beets, Dates

鹿、ビーツ、デーツ

Apricot, Orange spritz, Chamomile

アプリコット、オレンジスプリッツ、カモミール

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

Omi black chicken, Black burdock, Ras el hanout

近江黒鶏、黒ゴボウ、ラスエルハヌート

Green peas, Sea urchin, Sherry vinegar

グリーンピース、ウニ、シェリービネガー

Potatoes, Butter, Dried mullet roe

メークイン、バター、唐墨

Flounder, Free-range egg, Pastis

鰈、平飼い卵、パスティス

Olive beef tenderloin, Tomatoes, Morel

オリーブ牛フィレ、トマト、モリーユ茸

Cherry, Kirsch, Valrhona Caraïbe

チェリー、キルシュ、ヴァローナカライヴ

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。