

# MENU PIERRE

ムニユ ピエール

¥15,000

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Sea bream, Radish, Truffle

真鯛、ラディッシュ、トリュフ

Foie gras, Persimmon, Piment d'Espelette

フォアグラ、柿、ピマンデスプレット

Kirishima black pork, Taro, Mustard

霧島黒豚、里芋、マスタード

Flatfish, Spinach, Rancio

平目、法蓮草、ランシオ

Venison, Raspberry vinegar, Pepper

鹿、フランボワーズビネガー、胡椒

Chestnut, Valrhona Guanaja, Blackcurrant

栗、ヴァローナ グアナラ、カシス

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

Sea bream, Crab, Vin jaune

真鯛、蟹、ヴァンジョーヌ

Kirishima black pork, Turnip, Mustard

霧島黒豚、蕪、マスタード

Lobster, Lentils, Yam

オマール、レンズ豆、自然薯

Butterfish, Root vegetables, Citrus

マナガツオ、根菜、柑橘

Olive beef tenderloin, Cèpe mushrooms, Quince

オリーブ牛フィレ、セップ茸、カリン

Apple, English breakfast, Tahitian vanilla

林檎、イングリッシュブレックファスト、タヒチバニラ

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。