

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, Herbs

真鯛、ラディッシュ、香草

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 NÖEL

ムニユ ノエル

¥20,000

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Sea bream, Radish, Herbs

真鯛、ラディッシュ、香草

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

Olive beef tenderloin Rossini style

オリーブ牛フィレ ロッシーニ風

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。

Food allergies and food intolerance.

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

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。

All rice items are locally and Italian produced.

米を使用した商品は全て国産米もしくはイタリア米を使用しております。