

MENU TERROIR

ムニュー テロワール

¥10,000

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

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

Veal, Black burdock, Capers

仔牛、黒ゴボウ、ケッパー

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 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。