

# MENU PIERRE

ムニユ ピエール

¥15,000

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Bonito, Tomatoes, Potatoes

鰹、トマト、ジャガイモ

Olive beef sirloin, Manganji pepper, Lime

オリーブ牛サーロイン、万願寺唐辛子、ライム

Foie gras, Banana, Spices

フォアグラ、バナナ、スパイス

Sea bass, Courgette, Saffron

鱸、ズッキーニ、サフラン

Venison, Wasabi, Truffle

鹿、山葵、トリュフ

Peach, Coconut, Valrhona Ivoire

桃、ココナッツ、ヴァローナイボワール

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

Botan Shrimp, Lime, Ginger

ボタンエビ、ライム、生姜

Eel, Shiitake mushroom, Bell pepper

鰻、椎茸、パプリカ

Foie gras, Banana, Spices

フォアグラ、バナナ、スパイス

Flathead fish, Land seaweed, Clam

鯛、おかひじき、蛤

Olive beef tenderloin, Potatoes, Lettuce

オリーブ牛フィレ、ジャガイモ、レタス

Shine Muscat, Blackcurrant, Elderflower

シャインマスカット、カシス、エルダーフラワー

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。