

MENU PIERRE

ムニユ ピエール

¥15,000

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Striped horse mackerel, Grapefruit

縞鯵、グレープフルーツ

Octopus, Tomatoes, Almonds

蛸、トマト、アーモンド

Nagoya cochin chicken

名古屋コーチン

Beltfish, Aubergine, Vinegar

太刀魚、水茄子、香酢

Venison, Pumpkin, Prunes

鹿、カボチャ、プルーン

Setouchi lemon, Yoghurt

瀬戸内レモン、ヨーグルト

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

Sweetfish, Burdock root, Herbs

鮎、ゴボウ、ハーブ

Octopus, Tomatoes, Almonds

蛸、トマト、アーモンド

Pigeon, Watercress, Morel mushroom

鳩、クレソン、モリユ茸

Groper, Clam, Bergamot

アコウ、蛤、ベルガモット

Olive beef tenderloin, Summer vegetables

オリーブ牛フィレ、夏野菜

Cherry, Kirsch, Valrhona Guanara

チェリー、キルシュ、ヴァローナ グアナラ

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。