

MENU PIERRE

ムニユ ピエール

¥15,000

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Mushrooms, Parsley, Vin Jaune

茸、パセリ、ヴァンジョーヌ

Eggplant, Olive beef, Lime

茄子、オリーブ牛、ライム

Conger eel, Burdock root, Kinome

穴子、牛蒡、木の芽

Cod, Capers, Herbs

鱈、ケイパー、ハーブ

Duck, Carrots, Dukkah

鴨、ニンジン、デュカ

Fig, Earl Grey tea, Fromage blanc

無花果、アールグレイ、フロマージュブラン

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 urchin, Crab, Potatoes

ウニ、カニ、ポテト

Foie gras, Banana, Pain d'épices

フォアグラ、バナナ、パンデビス

Clam, Celeriac, Garlic

蛤、根セロリ、ガーリック

Flounder, Spinach, Rancio wine

平目、法蓮草、ランシオ

Olive beef tenderloin, Mushrooms, Chestnut

オリーブ牛フィレ、茸、栗

Pear, Coffee, Varhona Guanara

洋ナシ、コーヒー、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。