

MENU PIERRE

ムニユ ピエール

¥15,000

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Salmon, Avocado, Lime

サーモン、アボカド、ライム

Flounder, Leek, Mint

鰯、葱、ミント

Potato, Wagyu beef cheek, Marjoram

メークイン、和牛頬肉、マジョラム

Spanish mackerel, Mussels, Saffron

鯖、ムール貝、サフラン

Venison, Red onion, Berries

蝦夷鹿、赤玉葱、ベリー

Valrhona Guanaja, Passion fruit, Hazelnut

ヴァローナ グアナラ、パッションフルーツ、ヘーゼルナッツ

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

アミューズブシュ

Caviar

キャビア

Spanish mackerel, Green apple, Dill

鯖、青林檎、ディル

Duck, Turnip, Blood orange

鴨、蕪、ブラッドオレンジ

Flounder, Leek, Mint

鰈、葱、ミント

Grouper, Mussels, Saffron

クエ、ムール貝、サフラン

Olive beef tenderloin, Parsnip, Black garlic

オリーブ牛フィレ、白人参、黒大蒜

Apple, Walnut, Tonka Bean

林檎、クルミ、トンカ豆

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

¥30,000

Amuse bouche

アミューズブシュ

Caviar

キャビア

Spanish mackerel, Green apple, Dill

鯖、青林檎、ディル

Duck, Turnip, Blood orange

鴨、蕪、ブラッドオレンジ

Flounder, Leek, Mint

鰈、葱、ミント

Grouper, Mussels, Saffron

クエ、ムール貝、サフラン

Olive beef tenderloin Rossini style

オリーブ牛フィレ ロッシーニ風

Apple, Walnut, Tonka Bean

林檎、クルミ、トンカ豆

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。