

# MENU PIERRE

ムニユ ピエール

¥15,000

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Tomato, Honey, Herb tea

トマト、蜂蜜、ハーブティ

Prawns, Green onion, Sour citrus

車海老、青葱、香酸柑橘

Wagyu sirloin, Onion, Mustard

和牛サーロイン、玉葱、マスタード

Yellowtail, Turban shell, Pastis

鰯、栄螺、パステイス

Nanatani duck, Sweet potato, Five spice powder

七谷鴨、甘藷、五香粉

Amanatsu, Caramel, Cacao pulp

甘夏、キャラメル、カカオパルプ

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

Tomato, Honey, Herb tea

トマト、蜂蜜、ハーブティ

Prawn, Green onion, Sour citrus

車海老、青葱、香酸柑橘

Kirishima Black Pork, Cep mushroom, Parsley

霧島黒豚、セップ茸、パセリ

Tilefish, Crab, Bamboo shoots

甘鯛、蟹、筍

Olive Beef tenderloin, Potato, Sherry vinegar

オリーブ牛フィレ、メークイン、シェリービネガー

Strawberry, Mascarpone, Lemon thyme

苺、マスカルポーネ、レモンタイム

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。