

MENU TERROIR

ムニュ テロワール

¥10,000

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

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

Lamb, Root vegetables, Harissa spice

仔羊、根菜、ハリッサ

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 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。