

MENU PIERRE

ムニユ ピエール

¥15,500

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Bonito, Tomato, Myoga

鰹、トマト、ミョウガ

Swordfish, Potato, Bottarga

太刀魚、男爵、唐墨

Lotus root, Potatoes, Kelp

蓮根、マークイン、昆布

Trout, Carrot, Orange

鱒、人参、オレンジ

Pigeon, Green beans, Sherry vinegar

鳩、インゲン、シェリービネガー

Honey, Apricot, Elderflower

蜂蜜、アプリコット、エルダーフラワー

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

ムニュ デギュスタシオン

¥23,000

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Caviar

キャビア

Eel, Carrot, Foie gras

鰻、人参、フォアグラ

Prawn, Tomato, Tarragon

車海老、トマト、エストラゴン

Eggplant, Squid, Prosciutto

茄子、烏賊、生ハム

Butterfish, Onion, Clam broth

マナガツオ、玉葱、貝出汁

Olive Beef tenderloin, Green soybeans, Jalapeno

オリーブ牛フィレ、枝豆、ハラペーニョ

Peach, Apricot kernel, Verbena

桃、杏仁、ベルベース

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。