

# MENU PIERRE

ムニユ ピエール

¥15,500

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Free-range chicken, Bell peppers, Mushrooms

地鶏、パプリカ、茸

Scallops, Ginger, Jerusalem artichokes

帆立、生姜、菊芋

Shrimp, Lemon verbena, Kaffir lime leaves

海老、レモンバーベナ、バイマックルー

Red-eyed snapper, Squid, Tomatoes

金目鯛、烏賊、トマト

Shamo chicken, Nori, Umai-na

軍鶏、海苔、うまい菜

Fig, Valrhona Guanaja, Hazelnut

無花果、ヴァローナグアナラ、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

¥23,000

Amuse bouche

アミューズブーシュ

Caviar

キャビア

Shrimp, Cabbage, Cloves

海老、キャベツ、丁子

Tuna, Sesame, Plum

鮪、胡麻、梅

Black pork, Fig, Five-spice powder

黒豚、無花果、五香粉

Barracuda, Eggplant, Verjuice

カマス、茄子、ヴェルジュ

Olive beef tenderloin, Pumpkin, Black burdock

オリーブ牛フィレ、南瓜、黒牛蒡

Pears, Sweet potatoes, Cranberries

洋梨、甘藷、クランベリー

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。