

MENU TERROIR

ムニュ テロワール

¥12,000

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

Red-eyed snapper, Squid, Tomatoes

金目鯛、烏賊、トマト

Black pork, Cabbage, Plum vinegar

黒豚、キャベツ、梅酢

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 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, Swiss chard

軍鶏、海苔、スイスチャード

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。