

DÎNER

“*MENU Pirouette*”

¥8,000

厳選した季節の素材をシェフならではの感性で仕上げます。
Pirouetteらしさを表現したお任せコース。

That is Infusing chef's creativity and inspiration, while keeping Pirouette vision.

Jarusalem artichoke
菊芋

Salmon, apple-butter
サーモン アップルバター

Eggs, sea-urchin, caviar
アローカナ卵 生雲丹 キャビア

Lobster, bisque, sherry
オマール海老 ビスク シェリー酒

Chicken, green pea, mushroom
大山鶏 豆小僧 きのこ

grapefruit, rocke-tsalad
グレープフルーツ ルッコラ

Apple, caramel
林檎 キャラメル

Pirouette

Chef / Naoya Kobayashi