
M E N U

Pierre Zéro & Chez Olivier

2026年7月15日(水)

受付 18時30分 ・ デイナー 19時00分

— アペリティフ —

ビーツのメレンゲ、自家製スモークタラマ
イエローコーンのポレンタ、ミントとピスタチオのペスト
パルメザンのフイユ、茄子とカレー風味アボカドのドゥスール

Pierre Zéro シグネチャー

— アミューズブーシュ —

牛コンソメ、わさびクリーム、桜酢漬け大根キューブ
アキテーヌキャビア

カンパチのバニラ風味、マンゴーとカブ

わさびオイル、パッションフルーツ

Pierre Zéro ブラン・ド・ブラン

金目鯛、ズッキーニ、イチジク、ブラータエミュルション

Pierre Zéro シャルドネ

ブルーオマール海老のルバーブ風味、オマールソース、カカオ

Pierre Zéro ロゼ

鹿のロース肉、オーストラリア産冬トリュフ、カシス、ハイビスカス

ビーツ・ポワヴラードソース

Pierre Zéro メルロー

白桃、*Pierre Zéro* ミュスカジュレ、紫蘇と柚子の軽いクリーム

出汁でポシェ

Pierre Zéro ミュスカ スパークリング

コーヒー、紅茶またはハーブティー

カヌレとグイモーヴ
