



LE PRISTINE

T O K Y O

LE PRISTINE PRESTIGE 6-Course menu 18,700

APERITVO BITES

Le Pristine Signature Bites

ル プリスティン シグネチャーバイツ

&

Piollot - Brut Réserve 'Cuvée Sergio Herman'

ピオロ - ブリュット レゼルヴ キュヴェ セルジオ ハーマン

MENU

Zucchini 'carpaccio', artichoke, pistachio, Bitto, verben

ズッキーニのカルパッチョ アーティチョーク ピスタチオ ビットチーズ バーベナ

Laminato di Hokkaido scallop, daikon,

Kristal caviar, tomato dashi, fennel pollen, myoga, shiso

帆立 大根 キャビアクリスタル トマト出汁 フェネルポーレン 茗荷 紫蘇

Agnolotti, red king crab, turnip, okahijiki, sage beurre blanc, Ricotta salata

アニョロッティ タラバ蟹 蕪 おかひじき セージブールブラン リコッタサラータ

Monkfish, pumpkin, hazelnut, pickled shallot, sea asparagus, mizuna

アンコウ 南瓜 エシャロットのピクルス シーアスパラガス 水菜 パスタ タヤリン つぶ貝 ブールノアゼット

Japanese Akaushi beef 'Rossini'

Jerusalem artichoke, black winter truffle, foie gras,

seasonal 'pot-au-feu', Madeira

国産あか牛のロッシーニ エルサレムアーティチョーク

黒トリュフ フォアグラ 季節のボトフ マデイラ

Dekopon 'millefoglie', grapefruit,

almond-mascarpone cream, yuzu, limoncello

デコボン ミルフィーユ グレープフルーツ

アーモンドマスカルポーネクリーム 柚子 リモンチェッロ

Coffee or Tea

コーヒーまたは紅茶

Le Pristine signature sweets

ル プリスティン シグネチャースイーツ

Wine pairing 6 course 8,800 / Non-alcohol pairing 6 course 6,600

The prices listed are subject to 15% service charge. Seasonal ingredients and pricing may change without prior notice. Please feel free to share your allergy information.

上記価格には10%の消費税が含まれております。お会計時にサービス料として15%を頂戴いたします。季節により食材と価格は変更する場合がございます。アレルギーがあるお客様はお申し付けください。