LE PRISTINE

TOKYO

SERGIO'S JOURNEY
Emilia-Romagna & Trentino-Alto Adige
6 course 18,700 / 5-course 16,500

APERITIVO BITES

Sanriku Mussels
Jerusalem Artichoke, Brown Butter, Lemon Thyme, Hazelnut

&

Champagne 'Cuvée Sergio Herman' Piollot – Brut Réserve

MENU

Botan Shrimp Crudo, Cauliflower, Belgian Osetra Caviar
**Exclusive to 6-course menu*

***

Sergio's Pressknödel,
Savoy Cabbage, Speck, Fontina, Apple Cider, Sage

***

Turbot,
Japanese Leek Fonduta, Vacche Rosse Parmigiano, Whelks, Menegi

***

Tagliatelle, Duck Ragù
Brussels Sprout, Glazed Chestnut, Aceto Tradizionale di Modena DOP

***

Japanese Akaushi Beef,
Persimmon Mostarda, Maitake, Radicchio, Cappelletti in Brodo

***

Hokkaido Pumpkin, Passion Fruit, Almond, Fennel, Yuzu

Coffee or Tea

Le Pristine Signature Sweets

Wine pairing	6 course 8,800 / 5 course 7,700
Non-alcoholic pairing	6 course 6,600 / 5 course 5,500

LEARN MORE

BOOK NOW

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.





「イタリアン・リージョン」
セルジオ・ハーマンと巡るイタリア各地への美食の旅

シェフ セルジオが改めてイタリア各地を訪れ、生産者の声に耳を傾け、土地の空気や風土に触れながら心を動かされた体験を彼自身のフィルターを通して、新たな料理へと昇華させ、2か月ごとにテーマとなる地域を変えて一皿一皿に表現します。
シェフ セルジオとともにイタリアを旅するような美食体験をお楽しみください。

Italian Regions

— A Gastronomic Journey with Sergio Herman —

Le Pristine Tokyo invites you to explore "Italian Regions" — a year-round culinary series beginning in March 2026.

Every two months, Le Pristine Tokyo travels to a new Italian region, translating its landscapes, traditions, and ingredients into Sergio Herman's New Italian cuisine.

Embark on a gastronomic journey across Italy with Sergio Herman.



イタリアン・リージョン
年間スケジュール

- 3月・4月：ラツィオ州 / アブルッツォ州
- 5月・6月：トスカーナ州 / リグーリア州
- 7月・8月・9月：シチリア州 / サルデーニャ州 / プーリア州
- 10月・11月：エミリア＝ロマーニャ州 / トレンティーノ＝アルト・アディジェ州
- 2027年1月・2月：ピエモンテ州 / ロンバルディア州

"ITALIAN REGIONS" UPCOMING SCHEDULE

- *MAR-APR : Lazio & Abruzzo*
- *MAY-JUN : Toscana & Liguria*
- *JUL-SEP : Sicilia, Sardegna & Puglia*
- *OCT-NOV : Emilia-Romagna & Trentino-Alto Adige*
- *JAN-FEB 2027 : Piemonte & Lombardia*

※特集する州は、仕入れなどの状況により変更になる場合がございます。
** The selected regions may be subject to change depending on market availability or other circumstances.*

RESTAURANT

LE PRISTINE

TOKYO

by SERGIO HERMAN

ホテル虎ノ門ヒルズ 1 階に位置するミシュランスターシェフ、セルジオ・ハーマン監修の「ル・プリスティン東京」は、セルジオが深い愛情を注ぐファッション、デザイン、アート、音楽が食体験をより特別に演出する、日々の幸せや喜びを祝うカジュアル・ファインダイニング・レストラン＆カフェ。
ベルギー・アントワープに本店を構え、シェフゆかりの地であるオランダ・ゼーラント地方の伝統に敬意を払いながら、純粋なイタリア料理を昇華させたセルジオが “NEW ITALIAN” と称するオリジナルスタイルの料理を提供しています。
大切な方と華やかな料理を囲み、日々の幸せや喜びを祝う、感動に満ちた美食の旅をご体験ください。

Located on the first floor of Hotel Toranomon Hills, Le Pristine Tokyo is a casual fine dining restaurant and all-day café curated by Michelin-starred chef Sergio Herman. Le Pristine brings a festive and energetic tribute to pure Italian flavors and Sergio Herman's deep-rooted Zeeland heritage—a type of cuisine best described by Sergio as "NEW ITALIAN." Infused with his deep love for music, art, design, and fashion, Le Pristine is a celebration of life's vibrancy and joy, meant to be shared with the people around your table.
Treat yourself to an extraordinary dining experience and embark on an unforgettable journey in taste.



Celebration of life

Sergio Herman