



LE PRISTINE

T O K Y O

WEEKEND BRUNCH

'Le Pristine Prestige' (Plateau + Lobster Cannelloni + Main+ Dessert + Coffee / Tea)

12,100

4 Course (Plateau + Soup + Main+ Dessert + Coffee / Tea)

9,570

3 Course (Plateau + Main + Dessert + Coffee / Tea)

8,250

2 Course (Plateau + Main + Coffee / Tea)

7,700

APPETIZER

'ルプリスティン プラトー'

'パンツァネッラ' フレーバートマト グリーンオリーブ
長崎県産からすみ 鰯

鳥取県産西瓜の'タルタル'仕立て サワークリーム
マスタード クリスピーシャロット

ハマチのクルード 南瓜 ひじき 紫蘇とハバネロのヴィネグレット

ムール貝 胡瓜 ハラペーニョピクルス コリアンダー
ミント キャビア



ロブスターカネロニ ほうれん草 キャビア リコッタチーズ
タラゴン ヴァンジョーヌムースリヌ
+5,500 (お一人様追加ごとに)



セルジオ シグネチャー ムール貝スープ
三陸産ムール貝 七味 いくら トマト セロリ



メニューは続きます。



YOUR CHOICE OF MAIN DISH

下記よりお好きなメニューを1品お選びください

ル プリスティン シーフードオレキエッテ
手長海老 蛤 烏賊 ンドウイヤ フェネルフラワー
パセリ

or



オーガニック リンゲイネパスタ ズッキーニ ブロッコ
リー パルミジャーノチーズ 唐辛子 パングラッター

or



鱸 カルナローリライスシチュー サフラン
スパイシークラブ チキンコーム オクラ フェネル
‘トマトファルシ’

or



国産あか牛のグリル グリーンアスパラガス アーティ
チョーク コールラビ 冷製‘ポトフ’ キャビア

DESSERT

カンノーロ シチリア産レモン リコッタチーズ
ピスタチオ

マスクメロン 柚子 山椒 梅酒

スイスロール 桃 バニラ ディプロマットクリーム

ル プリスティン ティラミス
トンカ豆 コーヒーザバイヨン アマレット

ダークチョコレート マンゴーと味噌のマカロン

コーヒーまたは紅茶



※写真はイメージです。

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。