

Plaiga

TOKYO

Menu Gourmand

ムニユグルマン

Hakodate Sanma-fish

marinated and rillettes with Awaji onion coulis
函館産秋刀魚 マリネとリエット 淡路玉葱のクーリ

Brittany Omar Blue chaud-froid, lemongrass

ブルターニュ産オマールブルーのショーフロワ レモングラスの風味

Foie gras, Japanese mushrooms

サブレを纏ったフォアグラのテリーヌ マッシュルームの香り

Ezo-abalone, Fresh porcini mushroom and heab

蝦夷アワビとフレッシュボルチーニ茸のソテー 香草を効かせて

Organic vegetables variation

有機野菜のヴァリエ

Suppon-turtle, moroheiya, ginger écume

大分県杵築 すっぽん 生姜のエキュームとモロヘイヤ

Nodoguro, mushrooms, king crab consommé, white truffle

島根産ノドグロ 5種キノコとタラバ蟹のコンソメ 白トリュフ

Shinshu-Premium wagyu fillet cutlet, cognac madera sauce

特選信州プレミアム牛フィレ肉のカツレット仕立て
熟成コニャックマデラソース

Oven baked omar and scampi tomato risotto, with spice curry

海老トマトの焼きリゾット
オマール海老と赤座海老のスパイスカレー風

Fukushima white peach, cold gratiner

福島白桃”シーエックス”の冷製グラチネ

Coffee or Tea

カフェ又はティー