

Plaiga

TOKYO

Menu Degustation

ムニユデギュスタシオン

Nemuro sea urchin, Corn
根室バフン雲丹 わくわくコーン

Strait salmon and root celery tarte
青森海峡サーモンと根セロリのタルト

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

Iwate guinea fowl and white liver presser
岩手ホロホロ鳥と白レバーのプレッセ

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

Hakodate flatfish poêler, Ezo mussel ragoût
函館産ヒラメのポワレ 蝦夷つぶ貝のラゲー

WAKANUI lamb in citrus clute, soupe au pistou
柑橘クルートを纏ったWAKANUIラム スープ・オ・ピストゥ

Kegani and snow crab ompiraf with seafood écume
毛蟹とズワイ蟹のオムピラフ 魚介のエキューム

Nagano Grapes déclinaison
長野ぶどうのデクリネゾン

Coffee or Tea
カフェ又はティー