

Plaiga

TOKYO

日本の四季を旅するフレンチ

新緑の豊かな色合い
夏の訪れを食材が知らせてくれます

大地の力を感じる野菜
潮風香る旬の魚介
お皿を彩る美しい花々と果実

日本の彼方此方で木々は夏の装いに着替え
季節の旬は気候と共にうつりゆく

まばゆい夏景色を旅するように味わう
ようこそ“プレーガ トウキョウ”へ

Journey through the four seasons of Japan.

Rich shades of fresh green.
Ingredients inform you of the arrival of summer.

Vegetables that feel the power of the earth.
Seasonal seafood with a scent of sea breeze.
Beautiful flowers and fruits that decorate the plate.

Enjoy our cuisine like
a journey admiring the scenery of dazzling s.

Welcome to Plaiga TOKYO.

Menu Degustation

ムニュー デギュスタシオン

Early summer journey 2022

2022年 - 初夏の旅

“Yamanashi” Shine-Muscut / “Wakayama” Ayu
”山梨県” シャインマスカット ”和歌山県” 鮎

“Chiba” Choushi-Port Red-Snapper, Caviar, Finger-Limes
”千葉県” 銚子港 金目鯛 キャビア フィンガーライム

“Kanagawa” Marui-Farm Corn, Sea-Urchin
”神奈川県” マルイファーム ゴールドラッシュ 雲丹

“Hokkaido” Okhotsk Scallop, Yumepirika-Rice
”北海道” オホーツク 帆立貝 ゆめびりか

“Ibaraki” Ujou-no-sato Beef, Potato, Girolle
”茨城県” 雨情の里牛 新インカの日覚め ジロール

“Miyazaki” Ogata-Orchard Mango, Fromage-Blanc
”宮崎県” 緒方果樹園 マンゴー フロマージュブラン

<日本各地から届いた野菜たち>

- ・ 茄子
- ・ ナスタチウム
- ・ ズッキーニ
- ・ ルビーオニオン
- ・ パプリカ
- ・ クレソン
- ・ レッドツリーマスタード
- ・ ベンタス
- ・ 小菊
- ・ ミニオクラ
- ・ オクラの花
- ・ スナップエンドウ
- ・ ピーテンドリル
- ・ プチバジル
- ・ ブッラータチーズ
- ・ 無花果
- ・ 胡桃
- ・ ビーツ
- ・ バターナッツ南瓜
- ・ そうめん南瓜
- ・ 姫人参
- ・ カカオ
- ・ フェンネル
- ・ 加賀太胡瓜
- ・ ディルの花
- ・ 珊瑚樹トマト