

# 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 Gourmand

ムニユ グルマン

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

“All Over Japan” The Blessing of the Earth  
日本各地より届いた大地の恵み

“Shizuoka” Shimizu-Port Amadai, Edamame, Green-Laver  
”静岡県” 清水港 甘鯛 枝豆 筋青海苔

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

“Gifu” Hida-Takayama Hida-Wagyu, Girolles, Potato, Truffe  
”岐阜県” 飛騨高山 飛騨牛 ジロール 新インカのめざめ 黒トリュフ

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

## <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
- ・ ペンタス
- ・ 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
- ・ ブチバジル
- ・ 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