

# ディナー

*Pierre Zéro & Chez Olivier*

2026年7月15日（水）

受付 18時30分 ・ ディナー 19時00分

## — アペリティフ —

ビーツのメレンゲ、自家製スモークタラマ  
イエローコーンのポレンタ、ミントとピスタチオのペスト  
パルメザンのフィユ、なすとカレー風味アボカドのドゥスール

*Pierre Zéro* シニャチュール

## — アミューズブーシュ —

牛コンソメ、わさびクリーム、桜酢漬大根キューブ  
アキテーヌキャビア

## カンパチのバニラ風味、マンゴーとカブ

わさびオイル、パッションフルーツ

*Pierre Zéro* ブラン・ド・ブラン

## 金目鯛、ズッキーニ、イチジク、ブラータエマルション

*Pierre Zéro* シャルドネ

## オマールブルーのルバーブ風味、オマールソース、カカオ

*Pierre Zéro* ロゼ・スパークリング

## 鹿のロース、オーストラリア産冬トリュフ、カシス、ハイビスカス

ビーツ・ポワヴラードソース

*Pierre Zéro* メルロー

## 白桃、*Pierre Zéro* ミュスカジュレ、紫蘇とゆずの軽いクリーム

出汁でポシェ

*Pierre Zéro* ミュスカ スパークリング

コーヒー、紅茶またはハーブティー

カヌレとグイモーヴ