

P72

PEA

LUNCH SET MENU

11:30 P.M. – 2:30 P.M.

MONDAY-FRIDAY

野菜のテリーヌ 昆布 P72 ピクルス リコッタチーズ ドライフルーツ
Vegetable Terrine, Kombu, P72 Pickles, Ricotta Cheese, Dried Fruits

オプション
Option

宮崎キャビア 1983 (6g)とカリフラワーのアイスクリーム (+8,500)
MIYAZAKI CAVIAR 1983 (6g) and Cauliflower Ice Cream (+8,500)

蕪のポタージュ ビーツと蕪の葉
Turnip Potage, Beet and Turnip Greens

国産豚肩ロースの炭火焼 野菜
シュークリュート
Charcoal-Grilled Japanese Pork Shoulder, Vegetables
Choucroute

または Or

熟成黒毛和牛ランプ肉の炭火焼 野菜
バニヤカウダ (+2,800)
Charcoal-Grilled Aged Kuroge Wagyu Beef Rump, Vegetables
Bagna Cauda (+2,800)

豆乳クレームブリュレ
季節のフルーツ ハーブミルクアイス
Soy Milk Crème Brûlée
Seasonal Fruit, Herbal Milk Ice Cream

JPY 5,500

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。
お客様に快適にお食事をお楽しみいただくため、お好みや食事制限がございましたら、
ご注文前にサービススタッフへお申し出ください。
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
To ensure your comfort and wellbeing, please advise our teammate of any food
preferences or dietary restrictions before ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
We are proud to serve rice harvested in Japan.

P72

LUNCH&DINNER SET MENU

LUNCH 11:30 A.M. – 4:30 P.M.

DINNER 5:30 P.M. – 8:30 P.M.

PATH

野菜のテリーヌ 昆布 P72 ピクルス リコッタチーズ ドライフルーツ
Vegetable Terrine, Kombu, P72 Pickles, House-Made Ricotta Cheese, Dried Fruits

オプション

Option

宮崎キャビア1983 (6g)とカリフラワーのアイスクリーム (+8,500)
MIYAZAKI CAVIAR 1983 (6g) and Cauliflower Ice Cream (+8,500)

蕪のポタージュ ビーツと蕪の葉

Turnip Potage, Beet and Turnip Greens

国産豚肩ロースの炭火焼 野菜

シュークルート

Charcoal-Grilled Japanese Pork Shoulder, Vegetables

Choucroute

または Or

熟成黒毛和牛ランプ肉の炭火焼 野菜

バニヤカウダ (+2,800)

Charcoal-Grilled Aged Kuroge Wagyu Beef Rump, Vegetables

Bagna Cauda (+2,800)

豆乳クレームブリュレ

季節のフルーツ ハーブミルクアイス

Soy Milk Crème Brûlée

Seasonal Fruit, Herbal Milk Ice Cream

JPY 8,000

P72

LUNCH&DINNER SET MENU

LUNCH 11:30 A.M. – 4:30 P.M..

DINNER 5:30 P.M. – 8:30 P.M.

P72

蕪のグリルと鴨のプロシューント 柑橘
Grilled Turnip, Duck Prosciutto, Citrus Essence

または Or

宮崎キャビア 1983 (6g)とカリフラワーのアイスクリーム (+6,400)
MIYAZAKI CAVIAR 1983 (6g) and Cauliflower Ice Cream (+6,400)

ラビオリ 干し椎茸とマグロ節のスープ 味噌オイル
Ravioli, Dried Shiitake and Tuna Dashi, Miso Oil

鱈の白子のフリット 茄のピューレ
Fried Cod Milt, Mushroom Purée

平目のロースト 塩麹のリゾット
菊芋チップス 海老のジュ
Roasted Turbot, Shio-Koji Risotto
Jerusalem Artichoke Chips, Shrimp Jus

または Or

熟成黒毛和牛ランプ肉の炭火焼 野菜
バニヤカウダ (+2,800)
Charcoal-Grilled Aged Kuroge Wagyu Beef Rump, Vegetables
Bagna Cauda (+2,800)

クレームダンジュ
苺コンフィチュール ピスタチオアイスクリーム P72ガーデンのミント
Crème d'Anjou
Strawberry Confiture, Pistachio Ice Cream, P72 Garden Mint

JPY 12,000

P72

LUNCH&DINNER SET MENU

LUNCH(WEEKEND & PUBLIC HOLIDAY) 11:30 A.M. – 4:30 P.M..

DINNER 5:30 P.M. – 8:30 P.M.

PIMENTO

蕪のグリルと鴨のプロシュート 柑橘
Grilled Turnip, Duck Prosciutto, Citrus Essence

または Or

宮崎キャビア 1983 (6g) とカリフラワーのアイスクリーム (+6,400)
MIYAZAKI CAVIAR 1983 (6g) and Cauliflower Ice Cream (+6,400)

じゃがいもと葱のエスプーマ とんぶりとじゃがいものクランブル
Potato and Leek Espuma, Tonburi and Potato Crumble

ラビオリ 干し椎茸とマグロ節のスープ 味噌オイル
Ravioli, Dried Shiitake and Tuna Dashi, Miso Oil

鱈の白子のフリット 茄のピューレ
Fried Cod Milt, Mushroom Purée

平目のロースト 塩麹のリゾット
菊芋チップス 海老のジュ
Roasted Turbot, Shio-Koji Risotto
Jerusalem Artichoke Chips, Shrimp Jus

または Or

熟成黒毛和牛ランプ肉の炭火焼 野菜
バニーヤカウダ (+2,800)
Charcoal-Grilled Aged Kuroge Wagyu Beef Rump, Vegetables
Bagna Cauda (+2,800)

クレームダンジュ
苺コンフィチュール ピスタチオアイスクリーム P72ガーデンのミント
Crème d'Anjou
Strawberry Confiture, Pistachio Ice Cream, P72 Garden Mint

JPY 14,000

上記日本円での表示価格には、サービス料15%と消費税が含まれております。
食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。
季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.
Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability.
We are proud to serve rice harvested in Japan.

P72

AFTERNOON TEA SET

11:30 A.M. – 4:30 P.M..

P72 STRAWBERRY AFTERNOON TEA

SAVORIES

干し椎茸とマグロ節のスープ

Dried Shiitake and Tuna Dashi

カリフラワーのアイスクリーム

Cauliflower Ice Cream

じゃがいもと葱のエスプーマ とんぶりとじゃがいものクランブル

Potato and Leek Espuma, Tonburi (Japanese Plant-Based Caviar) and Potato Crumble

蕪のグリルと鴨のプロシュート 柑橘

Grilled Turnip, Duck Prosciutto, Citrus Essence

黒毛和牛ほほ肉と淡路玉葱のフリット 発酵茸のピューレ

Braised Kuroge Wagyu Beef Cheek and Awaji Onion Fritter, Fermented Mushroom Purée

SWEETS

ベリーとチョコレートのケーキ 莓ジュレ アールグレイチョコレートムース

Berry and Chocolate Cake Strawberry Jelly, Earl Grey Chocolate Mousse

ブッシュ・ド・モンブラン マロン オレンジクリーム

Bûche de Mont-Blanc Chestnut, Orange Cream

ピスタチオグリオット キルシュクリーム グリオットジュレ

Pistachio Griotte Kirsch Cream, Griotte Jelly

ベリータルト 莓 ラズベリー

Berry Tart Strawberry, Raspberry

ピスタチオフィナンシェ ピスタチオクリスタリゼ セミドライアプリコット

Pistachio Financier Crystallized Pistachio, Semi-dried Apricot

黒糖スコーン アップルシナモンスコーン

Brown Sugar Scone, Apple Cinnamon Scone

ベリーコンフィチュール はちみつ クロテッドクリーム

Berry Confiture, Honey, Clotted Cream

ヨーヒー 又は 紅茶 Coffee or Tea

JPY 8,000

P72

A LA CARTE

11:30 A.M. – 5:00 P.M.

APPETIZER

野菜とリーフのサラダ 塩麹と人参のドレッシング
Vegetable and Leaf Salad, Shio-Koji, Carrot Dressing

2,400

野菜のテリーヌ 昆布 P72 ピクルス リコッタチーズ ドライフルーツ
Vegetable Terrine, Kombu, P72 Pickles, Ricotta Cheese, Dried Fruits

2,900

蕪のグリルと鴨のプロシュート 柑橘
Grilled Turnip, Duck Prosciutto, Citrus Essence

2,900

じゃがいもと葱のエスプーマ とんぶりとじゃがいものクランブル
Potato and Leek Espuma, Tonburi (Japanese Plant-Based Caviar) and Potato Crumble 2,600

宮崎キャビア 1983 (6g)とカリフラワーのアイスクリーム
MIYAZAKI CAVIAR 1983 (6g) and Cauliflower Ice Cream 9,000

SOUP

ラビオリ 干し椎茸とマグロ節のスープ 味噌オイル
Ravioli, Dried Shiitake and Tuna Dashi, Miso Oil 2,600

2,600

蕪のポタージュ ビーツと蕪の葉
Turnip Potage, Beet and Turnip Greens 2,200

2,200

PIMENTO

野菜のロースト		
白味噌エスプーマ 醤油麹 柑橘オイル		
Roasted Vegetables		
White Miso Espuma, Shoyu-Koji, Citrus Oil		3,800
鱈の白子のフリット 茄のピューレ		
Fried Cod Milt, Mushroom Purée		3,800
平目のロースト 塩麹のリゾット		
菊芋チップス 海老のジュ		
Roasted Turbot, Shio-Koji Risotto		
Jerusalem Artichoke Chips, Shrimp Jus		4,500
国産豚肩ロースの炭火焼 野菜 シュークルート		
Charcoal-Grilled Japanese Pork Shoulder, Vegetables, Choucrout		4,800
熟成黒毛和牛ランプ肉の炭火焼 野菜		
バニニヤカウダ		
RCharcoal-Grilled Aged Kuroge Wagyu Beef Rump, Vegetables		6,500
Bagna Cauda		

DESSERT

豆乳クレームブリュレ		
季節のフルーツ ハーブミルクアイス		
Soymilk Crème Brûlée		1,800
Seasonal Fruit, Herbal Milk Ice Cream		
クレームダンジュ		
苺コンフィチュール ピスタチオアイスクリーム P72ガーデンのミント		
Crème d'Anjou		2,200
Strawberry Confiture, Pistachio Ice Cream, P72 Garden Mint		
スティッキー・トフィー・プディング		
キャラメルソース バニラアイスクリーム		
Sticky Toffee Pudding		2,000
Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream		

上記日本円での表示価格には、サービス料 15% と消費税が含まれております。食材にアレルギーのあるお客様は、ご注文時にサービススタッフにお申し出ください。季節や入荷状況により内容が変更になる場合がございます。国産米を使用しております。

All prices are in Japanese Yen, inclusive of 15% service charge and consumption tax. If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering. Please be advised that seasonal ingredients will be changed depending on market availability. We are proud to serve rice harvested in Japan.