

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
シュークルード
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
バーニャカウダ (+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

シュークルード

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

バーニャカウダ (+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 茸のピューレ
Fried Cod Milt, Mushroom Purée

平目のロースト 塩麴のリゾット
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
バーニャカウダ (+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.

PIMIENTO

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 茸のピューレ
Fried Cod Milt, Mushroom Purée

平目のロースト 塩麴のリゾット
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
バーニャカウダ (+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 苺ジュレ 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 苺 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 セミドライアブリコット
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

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

PIMIENTO

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 茸のピューレ

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

バーニャカウダ

RCharcoal-Grilled Aged Kuroge Wagyu Beef Rump, Vegetables

Bagna Cauda

6,500

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

Seasonal Fruit, Herbal Milk Ice Cream

1,800

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

2,200

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

Caramel Sauce, Vanilla Ice Cream

2,000

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.