

Philosophie

フィロソフィー

Tout au long de sa carrière, Dominique Bouchet a exercé ses fonctions de Chef de Cuisine dans des Maisons où l'Héritage et la transmission étaient des notions très importantes. Entre autre Chef des Cuisines de l'emblématique Tour d'Argent (à l'époque 3 étoiles) ou encore le célèbre Hôtel de Crillon (2 étoiles), il a toujours su allier **TRADITION & MODERNITÉ.**

C'est pour cela que chez DOMINIQUE BOUCHET TOKYO nous continuons à suivre cette même philosophie et proposons les menus suivants :

フランス料理を象徴する「トゥール・ダルジャン」(当時ミシュラン三つ星)、パラスホテルとして名高い「ホテル・ド・クリヨン」(当時ミシュラン二つ星)など、次世代への継承を大切に作るメゾンで総料理長を努めてきたドミニク・ブシェは、常に伝統と革新の調和を心がけてきました。ドミニク・ブシェトーキョーにおいても同様のフィロソフィーにそって皆様にメニューをご提案して参ります。

HARMONIE

Menu de transition, alliant Héritage & Générations.

ドミニクシェフの料理が美しい「アルモニ(調和)」を紡ぎながら
新世代シェフへ受け継がれていく……
そんな「エリタージュ(継承)」の過程で生まれる
アルモニをテーマにしたコース。

ドミニクシェフのキャリアを彩るシグニチャーディッシュに
若手シェフ考案の日本の旬食材を活かした
「ジェネレーション(新世代)」の自信作を組み合わせ構成しています。



(※ドミニクシェフのシグネチャーディッシュには、コック帽を付けています)