

# Menu Héritage

DÉJEUNER, OCTOBRE 2024, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

.

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

.

FOIE GRAS POÊLÉ | SAUCE XÉRÈS

フォアグラのポワレ ソース・ゼレス

*Pan-fried foie gras - Sherry vinegar sauce*

.

SABRE À LA VAPEUR | CONSOMMÉ DE BŒUF

太刀魚のヴァプール ビーフコンソメ

*Steamed scabbard fish - Beef broth soup*

.

VOL AU VENT | POMME PURÉE À LA BRISURE DE TRUFFE

ヴォール・オ・ヴァン トリュフ風味のじゃがいものピューレ

*Vol au vent - Mashed Potatoes with Black Truffles*

.

LA GOURMANDISE DU PÂTISSIER

シェフからの本日のおすすめデザート

*Pastry Chef's special of the day*

.

ACCOMPAGNÉS DE MIGNARDISES | THÉ, CAFÉ OU INFUSIONS

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に

*Accompanied with Petits Fours - Tea, Coffee or Herb Tea*

DOMINIQUE BOUCHET TOKYO