

Menu Dîner 6

DÎNER, 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

・

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

Accompanied with Petits Fours - Tea, Coffee or Herb Tea