

Menu Générations

DÉJEUNER, NOVEMBRE 2024, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

BEIGNET DE CREVETTE | RISOTTO DE CÈPES ET TRUFFE NOIR

天使の海老 ベニエ セップ茸と黒トリュフのリゾット

Deep fried shrimp - Porcini mushroom and Black truffles risotto

SAWARA MI-CUIT | JUS DE COQUILLAGE

鯖のミキュイ ジュ・ド・コキヤージュ

Half cooked Spanish mackerel - Shellfish sauce

CAILLE FARCIE AU GORGE DE PORC | SAUCE GROSEILLE

鶉のファルシ ソース・グロゼイユ

Quail stuffed with pork neck | Red currant Sauce

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