

Menu Harmonie

DÎNER, NOVEMBRE 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

SAWARA MI-CUIT | JUS DE COQUILLAGE

鱈のミキュイ ジュ・ド・コキヤージュ
Half cooked Spanish mackerel - Shellfish 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