

Menu Héritage

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

・

HOMARD BLEU EN FINE GELÉE | CAVIAR & OURSIN - JEUNES POUSSÉS DE CÉLERI
キャビアとウニを添えたオマールブルーのジュレ
Blue Lobster Jelly - Caviar & Sea urchin - Celery Sprouts

・

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

・

FILET DE BŒUF À LA CASSEROLE | LÉGUMES DE SAISON | SAUCE PÉRIGUEUX
牛フィレ肉のロティ 季節の野菜 ソース・ペリゲー
Pan-roasted beef filet - Seasonal vegetables - Perigueux sauce

・

LES GOURMANDISES DU PÂTISSIER
シェフからの本日のおすすめデザート
Pastry Chef's specials 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