

Menu Dîner 6

DÎNER, JANVIER 2025, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

SYMPHONIE DE LÉGUMES | SAUCE PORTE

彩り野菜のシンフォニー ソース・ポルト

Vegetables « Symphony » - Port wine sauce

・

QUEUE DE BOEUF | POMME PURÉE À LA BRISURE DE TRUFFE

牛テールの赤ワイン煮込み トリュフ風味のじゃがいものピューレ

Stewed oxtail - 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