

Menu Héritage

DÎNER, FÉVRIER 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

OIGNON "COCOTTE" | ORMEAUX - MACARONIS - TRUFFE

オニオンの"ココット" 鮑・マカロニ・黒トリュフ

Onion "Cocotte" Abalone - Macaronis - Black Truffle

PARMENTIER DE HOMARD BLEU | SAUCE BEURRE BLANC AU CAVIAR

オマールブルーのパルマンティエ ブール キャビア

Blue lobster Parmentier - Caviar butter sauce

FILET DE BOEUF 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