

Menu Harmonie

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

・

AINAME À LA VAPEUR | BEURRE AU CAVIAR

アイナメのヴァプール ブール・キャビア

Steamed greenling - Caviar butter 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