

Menu Générations

DÎNER, FÉVRIER 2025, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

TARTARE DE TRUITE | PURÉE DE BASILIC

富士サーモンのタルタル バジルのピューレ

« Fuji » trout tartare - Basil puree

・

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

・

BARBARIE CANARD FAÇON APICIUS | SAUCE ORANGE

バルバリー鴨肉 アピシウス風 ソース・オランジュ

Roasted duck - Orange sauce

・

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