

Menu Harmonie

DÎNER MARS 2023, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

ASPERGES BLANCHES ET MORILLES

ホワイトアスパラガスとモリユー茸

White asparagus & Morel

・

BEIGNETS DE "ONAGADAI" | SAUCE VIERGE

尾長鯛のベニエ ソース・ヴィエルジュ

Fried longtailed red snapper - Vierge 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

DOMINIQUE BOUCHET TOKYO



Accompanied with Petits Fours - Tea, Coffee or Herb Tea