

# Menu Héritage

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ール茸

*White asparagus & Morel*

・

TIMBALE DE ORMEAUX | BISQUE DE HOMARD

鮑のタンバル ビスク・ド・オマール

*Abalone Timbale - Bisque Sauce*

・

PARMENTIER DE HOMARD BLEU | BEURRE 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 AU VIN ROUGE

牛フィレ肉のロティ 季節の野菜 ソース・ヴァン・ルージュ

*Pan-roasted Beef Filet - Seasonal Vegetables - Red Wine 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

