

Menu Générations

DÉJEUNER, SEPTEMBRE 2023, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSÉ-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

TERRINE D'ANGUILLE | PURÉE BASILIC ET AVOCAT

鰻のテリーヌ バジルとアボカドのピューレ

Eel terrine - Basil & avocado puree

・

KIJIHATA POËLÉ | SAUCE DUGLÉRÉ

キジハタのポワレ ソース・デュグレレ

Pan-fried red-spotted grouper - Duglere sauce

・

CHEVREUIL D'HOKKAIDO RÔTI | SAUCE GRAND VENEUR

蝦夷鹿のロティ ソース・グランヴヌール

Roasted Hokkaido Venison - Grand Veneur 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

DOMINIQUE BOUCHET TOKYO