

Menu Héritage

DÉJEUNER, SEPTEMBRE 2023, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

SALADE DE RIS DE VEAU | VINAIGRETTE DE FRAMBOISE

リー・ド・ヴォーのサラダ フランボワーズ・ヴィネグレット

Sweetbread salad - Raspberry vinegar sauce

・

KINMEDAI EN ÉCAILLES CROUSTILLANTES | SAUCE BEURRE BLANC

金目鯛の鱗焼き ソース・ブール・ブラン

Pan-fried Kinmedai with crispy scales - White wine & butter sauce

・

PIGEON RÔTI | LÉGUMES D'ÉTÉ | SAUCE CASSIS

フランス産鳩肉のロティ 夏野菜 クレーム・ド・カシス

Roasted Pigeon - Summer vegetables

Red wine sauce flavored with crème de cassis

・

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