

# Menu Générations

DÎNER FÉVRIER 2023, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

BALLOTTINE DE CAILLE | JUS DE VOLAILLE

うずらのバロティーヌ ジュ・ド・ヴォライユ

*Quail's Ballottine - Chicken sauce*

・

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*

・

CANARD RÔTI | SAUCE BIGARADE

フランス産鴨肉のロティ ソース・ビガラード

*Roasted Duck from France- Bigarade 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

