

# Menu Harmonie

DÎNER FÉVRIER 2023, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

AMUSÉ-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

RIS DE VEAU LAQUÉ AU JUS | SAUCE PORTO

リー・ド・ヴォーのラケ ソース・ポルト

*Pan-fried Sweetbread - Port wine 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*

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*