

Menu Héritage

DÎNER FÉVRIER 2023, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE 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

・

OIGNON "COCOTTE" | ABALONE - CHAMPIGNONS - TRUFFE

オニオンの"ココット" 鮑・マッシュルーム

Onion "Cocotte" - Abalone - Mushrooms - Black Truffle

・

TIMBALE DE HOMARD | BISQUE DE HOMARD

オマール・ブルーのタンバル ビスク・ド・オマール

Lobster Timbale - Bisque Sauce

・

CHEVREUIL D'HOKKAIDO RÔTI | RAVIOLI DE BETTERAVES | SAUCE GRAND VENEUR

蝦夷鹿のロティ ビーツのラヴィオリ ソース・グランヴヌール

Roasted "Hokkaido" Venison - Beetroot Ravioli - Grand Veneur 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

