

# Menu Héritage

DÉJEUNER, 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*

・

LOTTE EN ROBE CHOU VERT | RISOTTO DE BARDANE | SAUCE AU VIN JAUNE

鮫鱈のヴァプール 牛蒡のリゾット ソース・ヴァン・ジョーヌ

*Monkfish Coated with Cabbage - Burdock Risotto - Vin Jaune 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ーレ

*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

