

Menu Générations

DÎNER DU NOVEMBRE 2023, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

•

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

•

PRESSÉ D'ANGUILLE | PURÉE BASILIC ET AVOCAT

鰻のプレッセ バジルとアボカドのピューレ

Pressed eel - Basil & avocado puree

•

HATA POÊLÉ | SAUCE DUGLÉRÉ

ハタのポワレ ソース・デュグレレ

Pan-fried red-spotted grouper - Duglere sauce

•

AGNEAU RÔTI | LÉGUMES DE SAISON | JUS D'AGNEAU

仔羊のロティ 季節の野菜 ジュ・ダニョー

Roasted Lamb - Seasonal vegetables - Lamb 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