

Menu Harmonie

DÎNER DU NOVEMBRE/DÉCEMBRE 2023, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

FOIE GRAS POÊLÉ | MACARONIS AU PARMESAN | SAUCE PORTO

フォアグラポワレ マカロニ ソース・ポルト

Pan-fried Foie Gras- Macaroni & Parmesan - Port wine sauce

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

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

Accompanied with Petits Fours - Tea, Coffee or Herb Tea