

Menu Générations

DÎNER SEPTEMBRE 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

・

KIJIHATA POÊLÉ | SAUCE DUGLÉRÉ

キジハタのポワレ 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