

Menu Harmonie

DÎNER SEPTEMBRE 2023, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

SALADE DE RIS DE VEAU | VINAIGRETTE DE FRAMBOISE

リー・ド・ヴォーのサラダ フランボワーズ・ヴィネグレット

Sweetbread salad - Raspberry vinegar sauce

KIJIHATA POËLÉ | 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

PIGEON RÔTI | LÉGUMES D'ÉTÉ | SAUCE CASSIS

フランス産鳩肉のロティ 夏野菜 クレーム・ド・カシス

Roasted Pigeon - Summer vegetables

Red wine sauce flavored with crème de cassis

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