

# Menu Héritage

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*

・

SOLE AUX ÉCAILLES DE CONCOMBRE | SAUCE VIERGE

舌平目の鱗仕立て ソース・ヴィエルジュ

*Steamed sole with scales of cucumber - Vierge sauce*

・

PARMENTIER D'ORMEAUX | SAUCE BISQUE

鮑の Parmentier ソース・ビスク

*Abalone <Parmentier> - Bisque sauce*

・

FILET DE BOEUF À LA CASSEROLE | LÉGUMES DE SAISON | SAUCE AUX QUATRE POIVRES

牛フィレ肉のロティ 季節の野菜 ソース・キャトル・ポワヴル

*Pan-roasted Beef Filet - Seasonal vegetables - Four pepper sauce*

・

LES GOURMANDISES DU PÂTISSIER

シェフからの本日のおすすめデザート

*Pastry Chef's specials 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