

Menu Héritage

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

・

CARPACCIO DE POISSON | CAVIAR

鮮魚のカルパッチョ キャヴィア

Fish Carpaccio - Caviar

・

RAVIOLIS DE HOMARD CHOU VERT | ÉMULSION BISQUE

オマール海老と鮑のラビオリ ソース・ビスク

Lobster & Abalone Raviolis- Bisque Sauce

・

SOLE BONNE FEMME | TRUFFE

舌平目のボン・ファム 黒トリュフの香り

Braised Sole « Bonne Femme » - Black Truffle

・

FILET DE BOEUF À LA CASSEROLE | LÉGUMES DE SAISON | SAUCE PÉRIGUEUX

牛フィレ肉のロティ 季節の野菜 ソース・ペリゲー

Pan-roasted Beef Filet - Seasonal vegetables - Périgueux 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