

Menu Générations

DÉJEUNER, AVRIL 2024, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

NAVET EN COCOTTE | RAVIOLI DE CRABE | SAUCE VIN JAUNE

蕪のココット ズワイガニのラヴィオリ ソース・ヴァン・ジョーヌ

Turnip variation - Crab ravioli - Vin jaune sauce

・

KINMEDAI POÊLÉ | BOULGOUR AUX ÉPINARDS | SOUPE DE POISSON

金目鯛のポワレ ほうれん草のブルグル スープ・ド・ポワソン

Pan-fried red bream - Bulgur with spinach - Fish soup

・

CARRÉ D'AGNEAU EN VIENNOISE DE CHORIZO | JUS D'AGNEAU

仔羊のロティ チョリソーのヴィエノワーズ ジュ・ダニョー

Roasted Lamb with chorizo viennoise - 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