

# Menu Héritage

DÎNER, AVRIL 2024, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

AMUSE BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

HOMARD BLEU EN FINE GELÉE | CAVIAR - OURSIN - JEUNES POUSSÉS DE CÉLERI

キャビアとウニを添えたオマールブルーのジュレ

Blue Lobster Jelly - Caviar & Sea urchin - Celery Sprouts

OIGNON EN "COCOTTE" | ORMEAU - CHAMPIGNONS - TRUFFE

オニオンの"ココット" 鮑・マッシュルーム・トリュフ

Onion "Cocotte" - Abalone - Mushrooms - Black Truffle

LOTTE À LA VAPEUR | CHOUX-FLEURS | BEURRE AU PINEAU DES CHARENTES

鮫鱈のヴァプール カリフラワー ブール・オ・ピノー デ シャラント

Steamed monkfish - Cauliflower - Pineau des charentes butter sauce

TIMBALE D'ABATS | MACARONIS | SAUCE PORTO

仔牛のロニオン タンバル マカロニ ソース・ポルト

Offal's timpani - Macaroni - Port wine 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