

# Menu Héritage

DÉJEUNER, AVRIL 2024, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

TERRINE DE BOUDIN NOIR | COMPOTE DE POMME | PURÉE DE BETTERAVE

ブーダン・ノワール 林檎のコンポート ビーツのピューレ

*Black pudding terrine - Apple compote - Beetroot puree*

・

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

鮫鰯のヴァプール 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*

・

QUEUE DE BOEUF | POMME PURÉE À LA BRISURE DE TRUFFE

牛テールの赤ワイン煮込み トリュフ風味のじゃがいものピューレ

*Stewed oxtail - Mashed potatoes with black truffles*

・

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