

Menu Générations

DÎNER, MAI 2024, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

ŒUF POCHÉ | ASPERGES BLANCHES | SAUCE VIN JAUNE

半熟卵 ホワイトアスパラガス ソース・ヴァン ジョーヌ

Poached Egg - White asparagus - Vin jaune sauce

・

TRUITE MI-CUIT | MOUSSE DE ST-JACQUES ET OURSIN | SAUCE CHAMPAGNE

桜鱒のミキューイ 帆立貝と雲丹のムース ソース・シャンパーニュ

Half cooked trout - Scallops and sea urchin mousse - Champagne sauce

・

VEAU RÔTI | LÉGUMES DE SAISON | SAUCE MORILLES

仔牛のロティ 季節の野菜 ソース・モリーユ

Roasted Veal - Seasonal Vegetables - Morels mushroom 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