

# Menu Harmonie

DÎNER, MAI 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*

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*

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

*Accompanied with Petits Fours - Tea, Coffee or Herb Tea*