

Menu Héritage

DÎNER, MAI 2025, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

SYMPHONIE DE LÉGUMES | ÉMULSION À L'ESTRAGON

彩り野菜のシンフォニー エストラゴンのエミュルション

Vegetables « Symphony » - Tarragon's emulsion

・

ASPERGES VERTE RÔTIE | JAUNE D'ŒUF CONFIT | SAUCE TRUFFE

グリーンアスパラガス 卵黄のコンフィ ソース・トリュフ

Roasted green asparagus - Confit yolk - Black truffles sauce

・

HOMARD BLEU RÔTI | SAUCE VIERGE

オマールブルーのロティ フロリダグレープフルーツのヴィエルジュ

Roasted blue lobster - Grapefruits sauce

・

FILET DE BOEUF À LA CASSEROLE | LÉGUMES DE SAISON | SAUCE AUX QUATRE POIVRES

牛フィレ肉のロティ 季節の野菜 ソース・キャトルポワヴル

Pan-roasted beef filet - Seasonal vegetables - Four Peppers 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