

Menu Générations

DÎNER, JUIN 2025, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

TERRINE DE LAPIN | PURÉE DE CAROTTE

兎とドライフルーツのテリーヌ 人参のピューレ

Rabbit and dried fruits terrine - Carrot puree

・

TARTELETTE DE TRUITE | SAUCE VERMOUTH

桜鱒のタルトレット ソース・ヴェルモット

Steamed trout tartlet - Vermouth sauce

・

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI | FARCI D'AUBERGINE | JUS D'AGNEAU

フランス産仔羊のロティ ナスのファルシィ ジュ・ダニョー

Roasted Lamb - Stuffed eggplants - Lamb 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

DOMINIQUE BOUCHET TOKYO