

Menu Harmonie

DÎNER, JUILLET 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

・

TARTELETTE DE TRUITE | SAUCE VERMOUTH

富士サーモンのタルトレット ソース・ヴェルモット

Steamed trout tartlet - Vermouth sauce

・

PIGEON RÔTI | POMME PURÉE | SAUCE VIN ROUGE

フランス産鳩肉のロティ ジャがいものピューレ ソース・ヴァン・ルージュ

Roasted pigeon - Mashed potatoes - Red wine 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