

Menu Générations

DÉJEUNER, JUILLET 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

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

•

CHEVREUIL D'HOKKAIDO RÔTI | LÉGUMES DE SAISON | SAUCE CASSIS

蝦夷鹿のロティ 季節の野菜 ソース・カシス

Roasted venison - Seasonal vegetables - Black currant 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