

Menu Héritage

DÉJEUNER, AOÛT 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

.

SOLE AUX ÉCAILLES DE CONCOMBRE | SAUCE VIERGE

舌平目の鱗仕立て ソース・ヴィエルジュ

Steamed sole with cucumber scales - Vierge sauce

.

CÔTE DE VEAU RÔTI | POMME PURÉE | JUS DE VEAU

仔牛のロティ ジャがいものピューレ ジュ・ド・ヴォー

Roasted veal - Mashed potatoes - Veal 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