

Menu Héritage

DÎNER, AOÛT 2025, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

FOIE GRAS CONFIT MARINÉ AU SAKÉ | GLACE DE FOIE GRAS

日本酒でマリネしたフォアグラのコンフィ フォアグラのアイス

Marinated foie gras with Japanese saké - Foie gras ice cream

・

SALADE DE HOMARD ET PÊCHE | FRAMBOISE VINAIGRETTE

オマールブルーと桃のサラダ ラズベリーヴィネグレット

Blue lobster and peach salad - Raspberry vinaigrette

・

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

・

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