

Menu Dîner 6

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

•

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