

Menu Générations

DÎNER, SEPTEMBRE 2025, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

•

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

•

ASPIC DE ŒUF MOLLET ET TRUFFE | CRÈME DE PANAIS

半熟卵とトリュフのアスピック パースニップのクリーム

Runny egg and black truffles aspic - Parsnip cream

•

SABRE À LA VAPEUR | MOULES DE MONT SAINT-MICHEL

太刀魚のヴァプール モンサンミシエルのムール貝

Steamed scabbard fish - Mussel Mont Saint-Michel

•

TOURTE DE RIS DE VEAU ET FOIE GRAS | SAUCE À LA TRUFFE

リー・ド・ヴォーとフォアグラのトゥルト ソース・トリュフ

Sweet bread and foie gras pie - Black truffle 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