

Menu Harmonie

DÎNER, SEPTEMBRE 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

・

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

・

CÔTE DE VEAU RÔTI | POMME PURÉE | JUS DE VEAU

仔牛のロティ じゃがいものピューレ 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