

Menu Générations

DÎNER, DÉCEMBRE 2025, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

TARTELETTE DE CHAMPIGNONS-OIGNONS CARAMELISÉS | SAUCE PORTO

茸のタルトレット ソース・ポルト

Mushrooms and Caramelized onions tartelette - Port wine sauce

・

SAWARA MI-CUIT | SAUCE COQUILLAGES

鯖のミキュイ ソース・コキヤージュ

Half cooked spanish mackerel - Shellfish sauce

・

CHEVREUIL D'HOKKAIDO RÔTI | LÉGUMES DE SAISON | SAUCE FRUITS ROUGE

蝦夷鹿のロティ 季節の野菜 ソース・フリュイ・ルージュ

Roasted venison - Seasonal vegetables - Red currant 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