

Menu Championnat

DÎNER, JANVIER 2026, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

CHAMPIONNAT DU JAPON DE PÂTÉ EN CROÛTE

パテ・アン・クルート

Pâté en croûte

・

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

・

QUEUE DE BOEUF | POMME PURÉE À LA BRISURE DE TRUFFE

牛テールの赤ワイン煮込み トリュフ風味のじゃがいものピューレ

Stewed oxtail - Mashed potatoes with black truffles

・

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