

Menu Héritage

DÎNER, JANVIER 2026, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

•

AMUSE BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

•

GATEAU AU FOIE GRAS ET BRIOCHE | SAUCE PORTO

ガトー・フォアグラ ソース・ポルト

Foie gras cake - Port wine sauce

•

OIGNON "COCOTTE" | ABALONE - MACARONIS - CHAMPIGNONS

オニオンの"ココット" 鮑・マカロニ・マッシュルーム

Onion "Cocotte" - Abalone - Macaronis - Mushrooms

•

HOMARD BLEU RÔTI | BOUILLABAISSE

オマールブルーのロティ ブイヤベース

Roasted blue lobster - Bouillabaisse

•

FILET DE BOEUF À LA CASSEROLE | LÉGUMES DE SAISON | SAUCE AUX QUATRE POIVRES

牛フィレ肉のロティ 季節の野菜 ソース・キャトルポワヴル

Pan-roasted beef filet - Seasonal vegetables - Four peppers sauce

•

LES GOURMANDISES DU PÂTISSIER

シェフからの本日のおすすめデザート

Pastry Chef's specials 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