

Menu Héritage

DÎNER, FÉVRIER 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 FRAISE | SAUCE FRAMBOISE

ガトー・フォアグラ あまおう ソース・フランボワーズ

Foie gras cake - Strawberry - Raspberry 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

・

PARMENTIER DE HOMARD BLEU | SAUCE BEURRE BLANC AU CAVIAR

オマールブルーのパルマンティエ ブール キャビア

Blue lobster Parmentier - Caviar butter sauce

・

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