

Menu Héritage

DÉJEUNER, FÉVRIER 2026, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

.

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

.

SYMPHONIE DE LÉGUMES | JUS DE VIANDE

彩り野菜のシンフォニー ジュ・ド・ヴィアンド

Vegetables « Symphony » - Gravy sauce

.

AMADAÏ EN ÉCAILLES CROUSTILLANTES | SAUCE CHAMPAGNE

甘鯛の鱗焼き ソース・シャンパーニュ

Pan-fried Amadai with crispy scales - Champagne 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