

Menu Générations

DÉJEUNER, MARS 2026, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

CROUSTILLONS DE TÊTE DE COCHON

テッド・ド・コション

Pig's head Terrine

・

KIHATA POËLÉ | BOULGOUR | SAUCE TOMATE

キハタのポワレ ブルグール ソース・トマト

Pan-fried yellowtail grouper - Bulgur - Tomato sauce

・

PINTADE FAÇON FRICASSÉE | SAUCE VOLAILLE ET CREVETTE

ホロホロ鶏のフリカッセ風 ソース・ヴォライユ

Guinea fowl fricassée - Chicken and shrimp 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