

La table du chef

DBT, MARS 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

・

KIHATA POÊLÉ | 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

・

VEAU RÔTI | LÉGUMES DE SAISON | JUS DE VEAU

干し草で燻した仔牛のロティ 季節の野菜 ジュ・ド・ヴォー

Roasted veal - Seasonal vegetables - Veal 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