

Menu Héritage

DÎNER, AVRIL 2026, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

AMUSE BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

TERRINE DE HOMARD ET LÉGUMES DE PRINTEMPS

オマールブルーと春野菜のテリーヌ

Lobster and spring vegetables terrine

OIGNON "COCOTTE" | ORMEAUX - 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

SOLE ROULÉ EN ASPERGES VERTE | ASPERGES BLANCHE | SAUCE BEURRE BLANC CAVIAR

舌平目のヴァプール ホワイトアスパラガス ブール・キャビア

Steamed sole rolled with green asparagus - White asparagus - Caviar butter sauce

FILET DE BOEUF À LA CASSEROLE | LÉGUMES DE SAISON | SAUCE VIN ROUGE

牛フィレ肉のロティ 季節の野菜 ソース・ヴァンルージュ

Pan-roasted beef filet - Seasonal vegetables - Red wine 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