

# Menu Harmonie

DÎNER, AVRIL 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 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*

・

PIGEONS RÔTI | LÉGUMES DE SAISON | SAUCE CASSIS

フランス産鳩肉のロティ 季節の野菜 ソース・カシス

*Roasted pigeon - Seasonal vegetables - Black currant 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