

# Menu Héritage

DÉJEUNER, 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*

・

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*

・

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*