

Menu Générations

DÎNER, JUIN 2026, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE-BOUCHE

アマユーズ・ブーシュ

・

CHAMPION DU JAPON DE PÂTÉ EN CROÛTE

パテ・アン・クルート

Pâté en croûte

・

KINMEDAI AUX ÉCAILLES CROUSTILLANTES | RAVIOLI D'AIL NOIR | SOUPE DE POISSON

金目鯛の鱗焼き 黒ニンニクのラヴィオリ スープ・ド・ポワソン

Pan-fried Kinmedai with crispy scales - Black garlic ravioli - Fish soup

・

AGNEAU EN VIENNOISE DE MENTHE | LÉGUMES DE SAISON | SAUCE AUX OLIVES NOIRES

フランス産仔羊のロティ ミントのヴィエノワーズ ソース・オリーブ

Roasted lamb in mint viennoise - Seasonal vegetables - Black olives 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