

Menu Harmonie

DÎNER, JUIN 2026, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

CHAMPION DU JAPON DE PÂTÉ EN CROÛTE

パテ・アン・クルート

Pâté en croûte

・

SOLE ROULÉ EN ASPERGES VERTE | ASPERGE 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

DOMINIQUE BOUCHET TOKYO