

Menu Générations

DÉJEUNER, 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 PÂTE 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

・

PORC BASQUE RÔTI | PURÉE D'ENCRE DE SEICHE | SAUCE BALSAMIQUE BLANC

バスク産マネッシュ豚のロティ イカ墨のピュレ ソース・バルサミコブラン

Roasted pork Manex - Squid ink puree - White balsamic 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