

La Sélection des Vins

2022 BOURGOGNE BLANC LES CHAMPLAINS

2018 SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU AUX VERGELESSES ROUGE

2016 SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU AUX VERGELESSES ROUGE

2014 SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU AUX VERGELESSES BLANC

2014 SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU AUX VERGELESSES ROUGE

DOMINIQUE BOUCHET TOKYO

Menu sur Mesure

DÉJEUNER ET DÎNER, JUILLET 2026, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

.

CANNELLONIS TRUITE MARINÉ AUX AGRUMES CAVIAR

マスのマリネのカネロニ仕立て キャビアライムの香り

Marinated trout cannelloni, - Finger lime

.

TERRINE DE ANGUILE ET FOIE GRAS

鰻とフォアグラのテリーヌ

Eel and foie gras terrine

.

TURBOT VIENNOISE AU COMTÉ | SAUCE DUGLÉRÉ

平目のヴィエノワーズ コンテチーズ風味 デュグレソース

Turbot viennoise - Comté cheese - Dugléré sauce

.

CANARD RÔTI | SAUCE BALSAMIQUE BLANC

鴨肉のロティ ソース・キャトルポワブル

Roasted duck - Four peppers 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