

## La Sélection des Vins

2022 BOURGOGNE BLANC LES CHAMPLAINS

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

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

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*