

# Menu Héritage

DÎNER, JUILLET 2026, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

TERRINE DE HOMARD ET SES LÉGUMES

オマールブルーと野菜のテリヌ

*Lobster and vegetables terrine*

・

OIGNON "COCOTTE" | ORMEAUX - MACARONIS - CHAMPIGNONS

オニオンの"ココット" 鮑・マカロニ・マッシュルーム

*Onion "Cocotte" - Abalone - Macaronis - Mushrooms*

・

SOLE EN VAPEUR | FLEUR DE COURGETTE FARCIS | SAUCE BEURRE BLANC

舌平目のヴァプール 花ズッキーニ ブール・ブラン

*Steamed sole rolled with zucchini - Zucchini flower - White butter sauce*

・

FILET DE BOEUF À LA CASSEROLE | LÉGUMES DE SAISON | SAUCE VIN ROUGE

牛フィレ肉のロティ 季節の野菜 ソース・ヴァンルージュ

*Pan-roasted beef filet - Seasonal vegetables - Red wine sauce*

・

LES GOURMANDISES DU PÂTISSIER

シェフからの本日のおすすめデザート

*Pastry Chef's specials 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