

Menu Générations

DÉJEUNER, JUILLET 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 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 イカ墨のピューレ 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