

Menu Héritage

DÉJEUNER, 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ーヌ

Lobster and vegetables terrine

•

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

•

PIGEONS RÔTI | LÉGUMES DE SAISON | SAUCE CASSIS

フランス産鳩肉のロティ 季節の野菜 ソース・カシス

Roasted pigeon - Seasonal vegetables - Black currant 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