

La Sélection des Vins

2022 BOURGOGNE BLANC LES CHAMPLAINS

.

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

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

.

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

.

2014 SAVIGNY-LES-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 ET CAVIAR

鱒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 - Citrus with caviar

.

TERRINE DE ANGUILE ET FOIE GRAS

鰻とフォアグラのテリーヌ

Eel and foie gras terrine

.

TURBOT EN VIENNOISE DE 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 flavored with comté cheese - Dugléré sauce

.

CANARD RÔTI | SAUCE QUATRE POIVRES

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

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

DÎNER DU VENDREDI 17 JUILLET 2026, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

.

CANNELLONIS TRUITE MARINÉ AUX AGRUMES ET CAVIAR

鱒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 - Citrus with caviar

.

TERRINE DE ANGUILE ET FOIE GRAS

鰻とフォアグラのテリーヌ

Eel and foie gras terrine

.

TURBOT EN VIENNOISE DE 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 flavored with comté cheese - Dugléré sauce

.

CANARD RÔTI | SAUCE QUATRE POIVRES

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

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 DU SAMEDI 18 JUILLET 2026, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

.

CANNELLONIS TRUITE MARINÉ AUX AGRUMES ET CAVIAR

鱒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 - Citrus with caviar

.

TERRINE DE ANGUILE ET FOIE GRAS

鰻とフォアグラのテリーヌ

Eel and foie gras terrine

.

TURBOT EN VIENNOISE DE 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 flavored with comté cheese - Dugléré sauce

.

CANARD RÔTI | SAUCE QUATRE POIVRES

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