

# Menu Harmonie

DÎNER, AOÛT 2026, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

・

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

・

BEIGNET DE CREVETTES

天使の海老のベニエ

*Shrimps beignet*

・

TACHIHO À LA VAPEUR | MOULES DE MONT SAINT-MICHEL

太刀魚のヴァプール モンサンミシエルのムール貝

*Steamed cutlassfish - Mussel Mont Saint-Michel*

・

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