

Menu Héritage

DÎNER, AOÛT 2026, À GINZA.

PETITS SALÉS | プティ・サレ

•

AMUSE BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

•

SYMPHONIE DE LÉGUMES | ÉMULSION À L'ESTRAGON

彩り野菜のシンフォニー エストラゴンのエミュルション

Vegetables « Symphony » - Tarragon's emulsion

•

TERRINE DE ANGUILE ET FOIE GRAS

鰻とフォアグラのテリーヌ

Eel and foie gras terrine

•

TACHIUO 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

•

CANARD RÔTI | POMME PURÉE | SAUCE AUX QUATRE POIVRES

七谷産鴨肉のロティ ジャがいものピューレ ソース・キャトルポワヴル

Roasted duck from Kyoto - Mashed potatoes - Four peppers 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