

Menu Héritage

DÉJEUNER, 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

•

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

•

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