

Menu Générations

DÎNER, SEPTEMBRE 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

・

BAR POÊLÉ | FLEUR DE COURGETTE FARCIS | SAUCE VIERGE

スズキのポワレ 花ズッキーニ ソース・ヴィエルジュ

Pan fried sea bass - Zucchini flower - Vierge sauce

・

CHEVREUIL D'HOKKAIDO RÔTI | LÉGUMES DE SAISON | SAUCE AUX QUATRE POIVRES

蝦夷鹿のロティ 季節の野菜 ソース・キャトルポワヴル

Roasted venison - Seasonal vegetables - 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

DOMINIQUE BOUCHET TOKYO