

Menu Générations

DÉJEUNER, 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

•

PINTADE FARCIS AUX CÈPES | SAUCE POIVRE VERT

ホロホロ鶏のファルシ ソース・ポワブルヴェール

Guinea fowl stuffed with porcini mushroom - Green pepper 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