Menu Harmonie

Dîner, octobre 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

or 又は

Champion du japon de pâté en croûte

パテ・アン・クルート

Pâté en croûte (+¥1,500-)

.

Tachiuo à la vapeur | Moules de Mont Saint-Michel

太刀魚のヴァプール　モンサンミシェルのムール貝

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

Dominique Bouchet Tokyo

Dessert au choix

お好みのデザートを一品お選びください

Please, choice of one dessert per person

Figues de Sadoshima en déclinaison | Feuille de figuier

Fontainebleau

佐渡島産無花果のデクリネゾン　無花果の葉とフォンテーヌブロー

Figs from Sado Island in variation - Fig leaves - Fontainebleau

.

Poire et chocolat | Mousse au chocolat | Sorbet de poire rôtie

洋梨とチョコレートのムース　ローストした洋梨のソルベ

Pear and chocolate - Chocolate mousse - Roasted pear sorbet

.

Baba imbibé au sirop d'agrumes | Crème vanille

Bas Armagnac 30 ans d'age

30年熟成 バ・アルマニャックのババ

Baba soaked in citrus syrup - Vanilla cream - 30-year-old Bas-Armagnac

.

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