Menu Dîner 6

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-)

.

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