

# Philosophie

## フィロソフィー

Tout au long de sa carrière, Dominique Bouchet a exercé ses fonctions de Chef de Cuisine dans des Maisons où l'Héritage et la transmission étaient des notions très importantes. Entre autre Chef des Cuisines de l'emblématique Tour d'Argent (à l'époque 3 étoiles) ou encore le célèbre Hôtel de Crillon (2 étoiles), il a toujours su allier **TRADITION & MODERNITÉ.**

C'est pour cela que chez DOMINIQUE BOUCHET TOKYO nous continuons à suivre cette même philosophie et proposons les menus suivants :

フランス料理を象徴する「トール・ダルジャン」(当時ミシュラン三つ星)、パラスホテルとして名高い「ホテル・ド・クリヨン」(当時ミシュラン二つ星)など、次世代への継承を大切にするメゾンで総料理長を努めてきたドミニク・ブシェは、常に伝統と革新の調和を心がけてきました。ドミニク・ブシェトーキョーにおいても同様のフィロソフィーにそって皆様にメニューをご提案して参ります。

### HERITAGE



Menu regroupant les plats signatures du Chef qui le suivent depuis le début de sa carrière.

ドミニク シェフのキャリアを彩るシグニチャーディッシュで構成したメニュー

### GENERATIONS

Menu renouvelé tous les deux mois, mettant en valeur les produits des terroirs japonais.

日本の季節の食材を生かし、新世代シェフの提案により2ヶ月ごとに変わるメニュー

### HARMONIE

Menu de transition, alliant Héritage & Générations.

エリタージュとジェネレーション を組み合わせた新しいメニュー