

Héritage

エリタージュ

¥11,000*
(7 COURSES / 7品)

未来へと引き継ぎたい経験と技術に
シェフドミニクらしい革新と遊び心を潜ませた、
五感でお楽しみいただくスペシャリテコースです。

PETITS SALÉS

プティ・サレ

AMUSE BOUCHE

アミューズ・ブーシュ



SYMPHONIE DE LÉGUMES À LA CARDAMOME | JUS DE VOLAILLE | ÉMULSION DE FENOUIL

彩り野菜のシンフォニー 鶏肉のジュ フヌイユのエミュルション

Vegetables « Symphony » - Chicken Sauce & Fennel's foam

HATA « MER ET TERRE » | BOUILLON DE RIZ ROUGE

ハタ「海と大地の出会い」 お米のブイヨン

Hata « Sea & Earth » - Red rice " Bouillon "

QUEUE DE BOEUF « MILLENNIUM CUP » | MITONNÉE AU VIN

POMME PURÉE À LA BRISURE DE TRUFFE

2000年 牛テールの赤ワイン煮込み トリュフ風味のじゃがいものピュレ

Stewed Oxtail « Millennium Cup » - Mashed Potatoes with Black Truffle

LES GOURMANDISES DU PÂTISSIER

シェフからの本日のおすすめデザート

Pastry Chef's Specials 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

Boucher

*サービス料は別途頂戴しております。
*The Service Charge of 12% is not included.

Génération

ジェネレーション

¥15,000*
(7 COURSES / 7品)

シェフドミニクの日本への愛と感謝を
日仏の旬の食材を使ってお皿の上に表現。
次世代の感性を交えて織り成す季節のコースです。
(ランチ・ディナー共通)

PETITS SALÉS

プティ・サレ

AMUSE-BOUCHE

アミューズ・ブーシュ



ASPERGES VERTE ET BLANCHE ÉTUVÉES | FOIE GRAS POÊLÉ |

SAUCE AUX MORILLES

アスパラガスのエチュヴェ フォアグラのポワレ ソース・モリール

Green and white Asparagus - Pan-fried Foie Gras - Morels mushroom sauce

SAINT-PIERRE POÊLÉ | DUXELLES DE GIROLLES | SAUCE À LA CITRONELLE

的鯛のポワレ ジロール茸のデュクセル ソース・シトロネル

Pan-roasted John Dory - Girolles mushroom duxelles - Lemongrass sauce

VEAU RÔTI | OIGNON FARCI | JUS DE VEAU

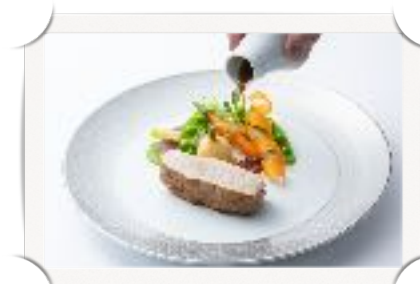
仔牛のロティ オニオンファルシ ジュ・ド・ヴォー

Roasted Veal - Stuffed onion - Veal 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

*サービス料は別途頂戴しております。
*The Service Charge of 12% is not included.