MENU
DÎNER

ムニュ ディネ

¥17,800

6courses／6品

プティ・サレ

Petits Salés

プティポワのヴルーテ キャビア ズワイ蟹

Velouté de Petits Pois - Caviar - Crabe
Green Peas Velvety - Caviar - Crab

帆立貝のカルパッチョ キャビア マンゴー 林檎のジュレ

Carpaccio de St-Jacques - Mangue - Caviar - Gelée de Pomme
Scallops Carpaccio - Mango - Caviar - Apple Jelly

または

雲丹とキャビアを添えたオマールのジュレ +¥6,400

Caviar et Oursin sur Gelée de Homard
Caviar and Sea Urchin on Lobster Jelly

和牛フィレ肉のロティ カボチャ ズッキーニ 赤ワインソース

Filet de Bœuf Japonais Rôti - Citrouille - Courgette - Sauce Vin Rouge
Roasted Japanese Beef Tenderloin - Pumpkin - Zucchini - Red Wine Sauce

または

牛テールの煮込み じゃがいものピュレ

Queue de Bœuf Dans sa Sauce au Vin Rouge - Purée de Pomme de Terre
Oxtail in Red Wine Sauce - Potato Purée

または

神戸牛サーロインのロティ カボチャ ズッキーニ 赤ワインソース +¥12,700

Faux-Filet de Bœuf de Kobe Rôti - Citrouille - Courgette - Sauce Vin Rouge
Roasted Kobe Beef Sirloin - Pumpkin - Zucchini - Red Wine Sauce

2種よりお選びいただくシェフ パティシエおすすめのデザート

Les Gourmandises du Pâtissier au Choix
Pastry Chef's Specials of the Day

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に

Accompagnés de Mignardises: Café, thé ou Infusions
Accompanied with Petits Fours: Tea, Coffee or Herb Tea

Le RESTAURANT
DOMINIQUE BOUCHET KYOTO

HARMONIE

アルモニ

¥23,500

7courses／7品

プティ・サレ

Petits Salés

プティポワのヴルーテ キャビア ズワイ蟹

Velouté de Petits Pois - Caviar - Crabe
Green Peas Velvety - Caviar - Crab

帆立貝のカルパッチョ キャビア マンゴー 林檎のジュレ

Carpaccio de St-Jacques - Mangue - Caviar - Gelée de Pomme
Scallops Carpaccio - Mango - Caviar - Apple Jelly

または

雲丹とキャビアを添えたオマールのジュレ +¥6,400

Caviar et Oursin sur Gelée de Homard
Caviar and Sea Urchin on Lobster Jell

マナガツオのヴァプール 野菜のエカイユ 味噌のブールブランソース

"Managatsuo" à la Vapeur - Écailles de Légumes - Beurre au Miso
Steamed "Managatsuo" - Vegetable Scales - Miso Butter Sauce

和牛フィレ肉のロティ カボチャ ズッキーニ 赤ワインソース

Filet de Bœuf Japonais Rôti - Citrouille - Courgette - Sauce Vin Rouge
Roasted Japanese Beef Tenderloin - Pumpkin - Zucchini - Red Wine Sauce

または

牛テールの煮込み じゃがいものピュレ

Queue de Bœuf Dans sa Sauce au Vin Rouge - Purée de Pomme de Terre
Oxtail in Red Wine Sauce - Potato Purée

または

神戸牛サーロインのロティ カボチャ ズッキーニ 赤ワインソース +¥12,700

Faux-Filet de Bœuf de Kobe Rôti - Citrouille - Courgette - Sauce Vin Rouge
Roasted Kobe Beef Sirloin - Pumpkin - Zucchini - Red Wine Sauce

2種よりお選びいただくシェフ パティシエおすすめのデザート

Les Gourmandises du Pâtissier au Choix
Pastry Chef's Specials of the Day

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に

Accompagnés de Mignardises: Café, thé ou Infusions
Accompanied with Petits Fours: Tea, Coffee or Herb Tea

食事制限、アレルギーのあるお客様はスタッフにお申し付けください
表記料金には消費税とサービス料が含まれております

Please feel free to contact our service if you have any dietary requirements.
Prices include service charge and consumption tax.

HÉRITAGE

エリタージュ

¥29,100

8courses／8品

プティ・サレ

Petits Salés

プティポワのヴルーテ キャビア ズワイ蟹

Velouté de Petits Pois - Caviar - Crabe
Green Peas Velvety - Caviar - Crab

雲丹とキャビアを添えたオマールのジュレ

Caviar et Oursin sur Gelée de Homard
Caviar and Sea Urchin on Lobster Jelly

京野菜を織り交ぜた野菜のシンフォニー 鶏肉のジュ
エストラゴンのエミュルション

Symphonie de Légumes de Kyoto - Emulsion au Jus de Volaille et d'Estragon
Kyoto's Vegetables Symphony - Chicken Juice - Tarragon Emulsion

マナガツオのヴァプール 野菜のエカイユ 味噌のブールブランソース

"Managatsuo" à la Vapeur - Écailles de Légumes - Beurre au Miso
Steamed "Managatsuo" - Vegetable Scales - Miso Butter Sauce

和牛フィレ肉のロティ カボチャ ズッキーニ 赤ワインソース

Filet de Bœuf Japonais Rôti - Citrouille - Courgette - Sauce Vin Rouge
Roasted Japanese Beef Tenderloin - Pumpkin - Zucchini - Red Wine Sauce

または

牛テールの煮込み じゃがいものピュレ

Queue de Bœuf Dans sa Sauce au Vin Rouge - Purée de Pomme de Terre
Oxtail in Red Wine Sauce - Potato Purée

または

神戸牛サーロインのロティ カボチャ ズッキーニ 赤ワインソース +¥12,700

Faux-Filet de Bœuf de Kobe Rôti - Citrouille - Courgette - Sauce Vin Rouge
Roasted Kobe Beef Sirloin - Pumpkin - Zucchini - Red Wine Sauce

2種よりお選びいただくシェフ パティシエおすすめのデザート

Les Gourmandises du Pâtissier au Choix
Pastry Chef's Specials of the Day

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に

Accompagnés de Mignardises: Café, thé ou Infusions
Accompanied with Petits Fours: Tea, Coffee or Herb Tea

Le RESTAURANT
DOMINIQUE BOUCHET KYOTO