

MENU DÉJEUNER

ムニユ デジュネ

¥8,900

6courses / 6品

プティ・サレ

Petits Salés

カリフラワーのブラマンジェ 烏賊 雲丹 キャビア

Blanc Manger Chou Fleur Caviar - Calmar et Oursin
Cauliflower "Blanc Manger" Caviar, Squid and Sea Urchin

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

アイナメのヴァプール 緑野菜 ブール・オ・キャビア

Ainame à la Vapeur - Beurre au Caviar aux Légumes Verts
Steamed Ainame - Green Vegetables - Caviar Butter Sauce

または

仔羊のロティ ピゼリ ミント風味のサバイヨン 仔羊のジュ

Canon d'Agneau Rôti - Petit Pois à la Française - Sabayon à la Menthe - Jus d'Agneau
Pan-Roasted Lamb Fillet - French Style Green Peas - Mint Sabayon - Lamb Juice

または

国産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 +¥3,800

Filet de Bœuf Rôti - Citrouille - Courgette - Sauce Vin Rouge
Roasted Beef Tenderloin - 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

¥12,700

7courses / 7品

プティ・サレ

Petits Salés

カリフラワーのブラマンジェ 烏賊 雲丹 キャビア

Blanc Manger Chou Fleur Caviar - Calmar et Oursin
Cauliflower "Blanc Manger" Caviar, Squid and Sea Urchin

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

アイナメのヴァプール 緑野菜 ブール・オ・キャビア

Ainame à la Vapeur - Beurre au Caviar aux Légumes Verts
Steamed Ainame - Green Vegetables - Caviar Butter Sauce

仔羊のロティ ピゼリ ミント風味のサバイヨン 仔羊のジュ

Canon d'Agneau Rôti - Petit Pois à la Française - Sabayon à la Menthe - Jus d'Agneau
Pan-Roasted Lamb Fillet - French Style Green Peas - Mint Sabayon - Lamb Juice

または

国産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 +¥3,800

Filet de Bœuf Rôti - Citrouille - Courgette - Sauce Vin Rouge
Roasted Beef Tenderloin - 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

エリターージュ

¥16,500

8courses / 8品

プティ・サレ

Petits Salés

カリフラワーのブラマンジェ 烏賊 雲丹 キャビア

Blanc Manger Chou Fleur Caviar - Calmar et Oursin
Cauliflower "Blanc Manger" Caviar, Squid and Sea Urchin

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

オマールのタンバル 甲殻類のビスク

Timbale de Homard - Bisque de Carapace
Lobster Timbale - Crustacean Bisque Sauce

アイナメのヴァプール 緑野菜 ブール・オ・キャビア

Ainame à la Vapeur - Beurre au Caviar aux Légumes Verts
Steamed Ainame - Green Vegetables - Caviar Butter Sauce

国産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 Rôti - Citrouille - Courgette - Sauce Vin Rouge
Roasted Beef Tenderloin - Pumpkin - Zucchini - Red Wine Sauce

または

牛テールの煮込み ジャガイものピューレ

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

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