

GÉNÉRATIONS

ジェネレーション

¥8,900

6courses / 6品

プティ・サレ

Petits Salés

プティポワのヴルーテ ベーコンのブランマンジェ

Velouté de petits poids Blanc-manger parfumé de bacons
Peas velouté, blanc-mangé with bacon flavor

グリーンアスパラ 卵黄のコンフィ ソースポルト

Asperge verte Confit de jaune d'œuf Sauce porto
Green asparagus, small squid, white butter sauce

または

オマールのパルマンティエ ブール・オ・キャビア +¥2,000

Homard en Parmentier, Beurre au Caviar
Lobster Parmentier, Caviar Butter Sauce

イサキのポワレ ソースサフラン

Poêlée de Isaki Sauce safran
Pan-fried chicken grunt, safran sauce

または

鶏のロティ ジュドヴォライユ

Poulet Roti Jus de volaille
Roasted chicken juice

または

牛フィレ アラキャセロール グリーンアスパラ モリユ ジュドヴォー +¥3,800

Filet de Bœuf à la casserole Asperge verte mouille à la crème jus de veau
Beef Tenderloin in a pan, green asparagus with cream, veal juice

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

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.*

HARMONIE

アルモニ

¥12,700

7courses / 7品

プティ・サレ

Petits Salés

プティポワのヴルーテ ベーコンのブランマンジェ

Velouté de petits poids Blanc-manger parfumé de bacons
Peas velouté, blanc-mangé with bacon flavor

リードヴォーのラケ オニオンピュレ 人参

Ris de veau laqué au porto purée d'oignon carotte de kyoto
Sweetbread laquered with Porto, onion purée, carrot from Kyoto

または

オマールのパルマンティエ ブール・オ・キャビア +¥2,000

Homard en Parmentier, Beurre au Caviar
Lobster Parmentier, Caviar Butter Sauce

ハタのポワレ 黒米のブイヨン

Hata poêlé au bouillon de ris noir
Pan fried grouper, black rice broth

鶏のロティ ジュドヴォライユ

Poulet Roti Jus de volaille
Roasted chicken juice

または

牛フィレ アラキャセロール グリーンアスパラ モリユ ジュドヴォー +¥3,800

Filet de Bœuf à la casserole Asperge verte mouille à la crème jus de veau
Beef Tenderloin in a pan, green asparagus with cream, veal juice

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

¥16,500

8courses / 8品

プティ・サレ

Petits Salés

ポムデスポワール

Pomme celeri rave

Apple and celeriac

鮑と雲丹を添えた オマールのジュレ

Geleé de homard awabi oursin

Abalone, Sae urchin, Caviar, Lobster jelly

リードヴォーのラケ オニオンピュレ 人参

Ris de veau laqué au porto purée d'oignon carotte de kyoto

Sweetbread laquered with Porto, onion purée, carrot from Kyoto

ハタのボワレ 黒米のブイヨン

Hata poêlé au bouillon de ris noir

Pan fried grouper, black rice broth

仔牛 アラキャセロール グリーンアスパラ モリーユ ジュドヴォー

Veau à la casserole Asperge verte mouille à la crème jus de veau

Veal in a pan, green asparagus with cream, veal juice

または

牛フィレ アラキャセロール グリーンアスパラ モリーユ ジュドヴォー +¥3,800

Filet de Boeuf à la casserole Asperge verte mouille à la crème jus de veau

Beef Tenderloin in a pan, green asparagus with cream, veal juice

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

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.