

DÎNER MENU

BRUINE

「ディナーブルイン」

¥17,800

AMUSE BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

"INTERMÈDE"

"アンテルメード"

VIANDE

お肉

AU CHOIX

お食事

DESSERT

デザート

アスパラヴルーテ コンソメブッフ

– *Velouté d'asperges Consommé de bœuf*
– Asparagus velouté, beef consommé

帆立タルタル マンゴー アボカド ライム

– *Tartare de coquilles Saint-Jacques Mangue Avocat Citron vert*
– Scallops tartar with mango, avocado, lime

京野菜を織り交ぜた野菜のシンフォニー

– *Symphonie de légumes de Kyoto*
– Vegetables Symphony, Chicken & Tarragon Sauce

京都産牛肉のサーロイン 100g または ファイレ 80g

– *Faux-filet de bœuf de Kyoto 100g ou Filet de bœuf 80g*
– Wagyu Beef Sirloin Kyoto 100g or Wagyu Beef Fillet 80g

サラダ

– *Salade*
– Salad

御飯・味噌汁・香の物

– *Riz nature, Soupe miso, Pickles*
– White Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

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

CREPUSCULE

「ディナークレピュスキル」

¥23,500

AMUSE BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

"INTERMÈDE"

"アンテルメード"

VIANDE

お肉

AU CHOIX

お食事

DESSERT

デザート

アスパラヴルーテ コンソメブッフ

– *Velouté d'asperges Consommé de bœuf*
– Asparagus velouté, beef consommé

帆立タルタル マンゴー アボカド ライム

– *Tartare de coquilles Saint-Jacques Mangue Avocat Citron vert*
– Scallops tartar with mango, avocado, lime

京野菜を織り交ぜた野菜のシンフォニー

– *Symphonie de légumes de Kyoto*
– Vegetables Symphony, Chicken & Tarragon Sauce

甘鯛のクリエーション 生姜を効かせたブイヨン

– *Amadai aux écailles croustillants Parfumé au gingembre*
– Red snapper, crispy scales with ginger flavor

京都産牛肉のサーロイン 100g または ファイレ 80g

– *Faux-filet de bœuf de Kyoto 100g ou Filet de bœuf 80g*
– Wagyu Beef Sirloin Kyoto 100g or Wagyu Beef Fillet 80g

サラダ

– *Salade*
– Salad

御飯・味噌汁・香の物

– *Riz nature, Soupe miso, Pickles*
– White Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

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

白米は国産米を使用しています
Exclusive Japanese rice.

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
*Please feel free to contact our service
if you have any dietary requirements.*



Le Teppanyaki

DOMINIQUE BOUCHET KYOTO

表示料金には消費税と
サービス料が含まれております
*Prices include service charge
and consumption tax*

DÎNER MENU

ÉCLAT

「ディナーエクラ」

AMUSE BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

"INTERMÈDE"

"アンテルメード"

VIANDE

お肉

AU CHOIX

お食事

DESSERT

デザート

アスパラヴルーテ コンソメブッフ

– *Velouté d'asperges Consommé de bœuf*

– Asparagus velouté, beef consommé

帆立タルタル マンゴー アボカド ライム

– *Tartare de coquilles Saint-Jacques Mangue Avocat Citron vert*

– Scallops tartar with mango, avocado, lime

京野菜を織り交ぜた野菜のシンフォニー

– *Symphonie de légumes de Kyoto*

– Vegetables Symphony, Chicken & Tarragon Sauce

オマールの殻ごとロティ アニス風味のビスクソース

– *Rôti de homard, Bisque à la badiane*

– Roasted Lobster, Anis Flavoured Bisque Sauce

または *ou*

黒鮑のプランチャ プールブラン

– *Ormeaux en Teppanyaki, beurre blanc*

– Abalones plancha, white butter

京都産牛肉のサーロイン 100g または フィレ 80g

– *Faux-filet de bœuf de Kyoto 100g ou Filet de bœuf 80g*

– Wagyu Beef Sirloin Kyoto 100g or Wagyu Beef Fillet 80g

サラダ

– *Salade*

– Salad

御飯・味噌汁・香の物

– *Riz nature, Soupe miso, Pickles*

– White Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

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

¥29,100

下記追加料金を頂戴します

Les plats suivants sont en supplément.

VIANDE

お肉

黒毛和牛 10g～

– *Bœuf japonais 10g～*

– Wagyu Beef 10g～

+ 時価

AU CHOIX

お食事

ガーリックライス・味噌汁・香の物

– *Riz sauté à l'ail, Soupe miso, Pickles*

– Garlic Rice, Miso Soup, Pickles

+ ¥1,300

ブイヤベースラーメン

– *Ramen façon Bouillabaisse*

– Ramen with Bouillabaisse style

+ ¥1,900

チーズの盛り合わせ

– *Fromages de France*

– French Cheeses

+ ¥2,600

白米は国産米を使用しています

Exclusive Japanese rice.

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

*Please feel free to contact our service
if you have any dietary requirements.*



Le Teppanyaki

DOMINIQUE BOUCHET KYOTO

表示料金には消費税と
サービス料が含まれております

*Prices include service charge
and consumption tax*