

GÉNÉRATIONS

ジェネレーション

¥17,800

6courses / 6品

プティ・サレ

Petits Salés

ホタテのクルスティアン タマネギピューレ

Croustillant de Coquille Saint-Jacques Purée d'oignons

Crispy scallops, onion purée

ホワイトアスパラ ホタルイカ サザエ ブールブラン

Asperge blanc Hotaruika Saze Beurre blanc

White asparagus, small squid, white butter sauce

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

アイナメのヴァプール 山菜 ソースヴィエルジュ

Ainamé à la vapeur Légumes de montagne Sauce vierge

Steamed Fat greening, vegetables from mountain, virgin sauce

または

ビゴール豚のロティ 竹の子 牛蒡

Porc rôti Bambou Salsifis

Roasted chicken, bamboo, salsify

または

和牛フィレ 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 Bœuf Wagyu à la casserole Asperge verte mouille à la crème jus de veau

Wagyu Beef filet 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

¥23,500

7courses / 7品

プティ・サレ

Petits Salés

ポムデスポワール

Pomme celeri rave

Apple and celeriac

ホワイトアスパラ ホタルイカ サザエ ブールブラン

Asperge blanc Hotaruika Saze Beurre blanc

White asparagus, small squid, white butter sauce

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

アイナメのヴァプール 山菜 ソースヴィエルジュ

Ainamé à la vapeur Légumes de montagne Sauce vierge

Steamed Fat greening, vegetables from mountain, virgin sauce

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

和牛フィレ 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 Bœuf Wagyu à la casserole Asperge verte mouille à la crème jus de veau

Wagyu Beef filet 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

¥29,100

9courses / 9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

和牛フィレ 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 Bœuf Wagyu à la casserole Asperge verte mouille à la crème jus de veau

Wagyu Beef filet in a pan, green asparagus with cream, veal juice

フロマージュ

Fromages

Cheeses

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.