

GÉNÉRATIONS

ジェネレーション

¥8,900

6courses / 6品

プティ・サレ

Petits Salés

モッツアレラのブランマンジェ トマト バジル キャビア

Blanc manger de Mozzarella -Tomate - Basilic – Caviar

Blanc manger mozzarella – Tomato – Basil – Caviar

ホタテのカルパッチョ リンゴのジュレ キャビア

Carpaccio de Coquilles St Jacques gelée de pomme

Scallops carpaccio – Apple jelly

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

スズキのポワレ スーパードボワゾン

Bar poêlé - Soupe de poissons au safran

Pan fried Bass – Fish soup with saffron

または

鶏のバロティーヌ 紫蘇 トリュフ ジュドヴォライユ

Ballotine de poulet cumin et truffe - Jus de volaille au Thym

Chicken ballotine with cumin and truffle – Chicken juice with thyme

または

和牛フィレのロティ シャンピニオンプロヴァンサル ソースポルト +¥4,500

Filet de Boeuf Wagyu à la Provençale – Sauce Port

Wagyu Beef filet in a pan, Provençale style – Sauce Port

シェフ パティシエおすすめのデザート

Les Gourmandises du Pâtissier

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

モッツアレラのブランマンジェ トマト バジル キャビア

Blanc manger de Mozzarella -Tomate - Basilic – Caviar

Blanc manger mozzarella – Tomato – Basil – Caviar Entrée

貝のラヴィオリ キャビア

Ravioles de coquillages - Beurre au citron et Caviar

Seashells ravioli – Lemon butter with caviar

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

舌平目のボンファム

Sole Bonne Femme à la duxelle de champignons

Sole « Bonne Femme » - Mushroom duxelle

鶏のバロティーヌ 紫蘇 トリュフ ジュドヴォライユ

Ballotine de poulet cumin et truffe - Jus de volaille au Thym

Chicken ballotine with cumin and truffle – Chicken juice with thyme

または

和牛フィレのロティ シャンピニオンプロヴァンサル ソースポルト **+¥4,500**

Filet de Boeuf Wagyu à la Provençale – Sauce Port

Wagyu Beef filet in a pan, Provençale style – Sauce Port

シェフ パティシエおすすめのデザート

Les Gourmandises du Pâtissier

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

ホワイトアスパラガスのヴルーテ モリリュ

Velouté d'asperges blanches et morilles

White asparagus veloute – Morels

貝のラヴィオリ キャビア

Ravioles de coquillages - Beurre au citron et Caviar

Seashells ravioli – Lemon butter with caviar

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

ラングスティヌ リドヴォー ソースビスク

Langoustine et Ris de veau - Emulsion de bisque

Langoustine – Sweetbread – Bisque emulsion

舌平目のボンファム

Sole Bonne Femme à la duxelle de champignons

Sole « Bonne Femme » - Mushroom duxelle

仔羊のロティ シャンピニオンプロヴァンサル ジュダニョー

Carré d'Agneau en croute d'herbes à la Provençale - jus à la fleur de thym

Rack of lamb in herbe crust, Provençale style – Thyme flower juice

または

和牛フィレのロティ シャンピニオンプロヴァンサル ソースポルト +¥4,500

Filet de Boeuf Wagyu à la Provençale – Sauce Port

Wagyu Beef filet in a pan, Provençale style – Sauce Port

シェフ パティシエおすすめのデザート

Les Gourmandises du Pâtissier

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.