

DÎNER MENU

BRUINE

「ディナーブルイン」

AMUSE BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

"INTERMÈDE"

"アンテルメード"

VIANDE *AU CHOIX

お肉

RIZ *AU CHOIX

お食事

DESSERT

デザート

茄子のムース

– *Mousse d'aubergine*
– Egg plant Mousse

フォアグラ りんごと牛蒡のキャラメリゼ

– *Foie gras aux pommes caramélisées et bardane*
– Caramelized foie gras with apples and burdock

ラタトゥイユと温度卵

– *Ratatouille et œuf à température*
– Ratatouille and boiled egg

シェフ推奨の和牛サーロイン 100g または ファイレ 80g

– *Choix du chef entre le faux-filet 100g ou le filet Wagyu 80g*
– Chef's recommended Wagyu sirloin 100g or filet 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

¥17,800

CREPUSCULE

「ディナークレピュスキル」

AMUSE BOUCHE

アミューズ・ブーシュ

"INTERMÈDE"

"アンテルメード"

VIANDE *AU CHOIX

お肉

RIZ *AU CHOIX

お食事

DESSERT

デザート

茄子のムース

– *Mousse d'aubergine*
– Egg plant Mousse

フォアグラ りんごと牛蒡のキャラメリゼ

– *Foie gras aux pommes caramélisées et bardane*
– Caramelized foie gras with apples and burdock

ラタトゥイユと温度卵

– *Ratatouille et œuf à température*
– Ratatouille and boiled egg

伊勢まだい 白ワインソース

– *Madai d'Ise – Sauce vin blanc*
– Red Sea bream from Ise - White wine sauce

シェフ推奨の和牛サーロイン 100g または ファイレ 80g

– *Choix du chef entre le faux-filet 100g ou le filet Wagyu 80g*
– Chef's recommended Wagyu sirloin 100g or filet 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

¥23,500

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

ECLAT

「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 *AU CHOIX

お肉

RIZ *AU CHOIX

お食事

DESSERT

デザート

茄子のムース

– Mousse d'aubergine
– Egg plant Mousse

フォアグラ りんごと牛蒡のキャラメリゼ

– Foie gras aux pommes caramélisées et bardane
– Caramelized foie gras with apples and burdock

ラタトゥイユと温度卵

– Ratatouille et œuf à température
– Ratatouille and boiled egg

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*

鮑 ブールブランソース

– Awabi – Sauce beurre blanc
– Abalone - white butter sauc

シェフ推奨の和牛サーロイン 100g または ファイレ 80g

– Choix du chef entre le faux-filet 100g ou le filet Wagyu 80g
– Chef's recommended Wagyu sirloin 100g or filet 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

AU CHOIX de MENU

お肉とお食事を以下の内容に変更できます

Viande et Riz peuvent être changés pour les menu suivants.
Beef and White Rice can be changed to the following menus.

VIANDE

お肉

神戸牛ロース 100g + ¥10,000

– Faux-filet de boeuf de Kobe 100g
– Wagyu Beef Sirloin Kobe 100g

近江牛フィレ 80g + ¥5,000

– Filet de boeuf Omi 80g
– Wagyu Beef Fillet Omi 80g

RIZ

お食事

ガーリックライス + ¥1,300

味噌汁・香の物
– Riz sauté à l'ail, Soupe miso, Pickles
– Garlic Rice, Miso Soup, Pickles

ブイヤベースラーメン + ¥1,900

– Ramen façon Bouillabaisse
– Bouillabaisse Style Ramen

チーズの盛り合わせ + ¥2,600

– Fromages de France
– French Cheeses

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*