

GÉNÉRATIONS

ジェネレーション

¥17,800

6courses / 6品

プティ・サレ

Petits Salés

雲丹とフヌイユのムース コンソメブッフ

Mousse d'oursin et fenouil – consommé de boeuf

Sea urchin and fennel mousse - beef consommé

温度卵 茸のソテー ソースブルギニヨン

Oeuf à température – Champignon sautés – Sauce bourguignonne

Boiled egg - sautéed mushrooms - burgundy sauce

金目鯛 クレームドシャンピニオン

Kinmedai – Crème de champignon

Golden eye snapper - mushroom cream

または

ビジョンのロティ 栗 銀杏 南瓜

Pigeon rôti – Châtaignes-- Noix de ginkgo – Citrouille

Roasted pigeon - chestnut - Ginkgo nut - pumpkin

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

Option

キャビア (15g) **+¥8,500**

Caviar (15g)

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

和牛フィレのロティ 栗 銀杏 南瓜 **+¥4,500**

Filet de boeuf "Wagyu" rôti – Chataignes -- Noix de ginkgo – Citrouille

Roasted Wagyu beef filet - chestnut - Ginkgo nut - pumpkin

または

神戸牛ロースのロティ 栗 銀杏 南瓜 **+¥8,000**

Entrecote de boeuf "Kobe" – Châtaignes - Noix de ginkgo – Citrouille

Kobe rib steak - chestnut - Ginkgo nut - pumpkin

おすすめのチーズ 3種 **+¥2,600**

La sélection du moment (3 pièces)

Cheeses recommandation (3 pieces)

または

チーズワゴンからお好きなだけ **+¥4,200**

Votre sélection

Your own selection

Le
RESTAURANT

DOMINIQUE BOUCHET KYOTO

HARMONIE

アルモニ

¥23,500

7courses / 7品

プティ・サレ

Petits Salés

雲丹とフヌイユのムース コンソメブッフ

Mousse d'oursin et fenouil – consommé de boeuf

Sea urchin and fennel mousse - beef consommé

リードヴォーのラケ フォアグラポワレ ソーストリュフ

Ris de veau et foie gras poêlé

Pan fried sweetbread and foie gras

金目鯛 クレームドシャンピニヨン

Kinmedai – Crème de champignon

Golden eye snapper - mushroom cream

鹿のロティ リンゴのコンフィ ソースポワヴラード

Chevreuril Rôti - Pomme confite - Purée de celeri et Betterave - Sauce Poivre

Roasted venison - apple confit - Celeriac and Beetroot purée - Pepper sauce

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

Option

キャビア (15g) +¥8,500

Caviar (15g)

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

和牛フィレのロティ 栗 銀杏 南瓜 +¥4,500

Filet de bœuf Wagyu Rôti – Châtaigne – Noix de ginkgo – Citrouille

Roasted Wagyu beef filet - chestnut - Ginkgo nut - pumpkin

おすすめのチーズ 3種 +¥2,600

La sélection du moment (3 pièces)

Cheeses recommandation (3 pieces)

または

チーズワゴンからお好きなだけ +¥4,200

Votre sélection

Your own selection

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

栗スープ ココナッツミルク

Soupe de châtaigne au lait de coco
Coco milk and chestnut soup

雲丹とキャビアを添えたオマールのジュレ

Caviar et Oursin sur Gelée de Homard
Caviar and Sea Urchin on Lobster Jelly

リードヴォーのラケ フォアグラポワレ ソーストリュフ

Ris de veau et foie gras poêlé
Pan fried sweetbread and foie gras

トロワポワッソン フヌイユのコンフィ ソースブイヤベース

Trio de poisson – Fenouil confit – Bouillon de bouillabaisse
Trio of fish - confit fennel - broth bouillabaisse

鹿のロティ リンゴのコンフィ ソースポワヴラード

Chevreuil Rôti - Pomme confite - Purée de celeri et Betterave - Sauce Poivre
Roasted venison - apple confit - Celeriac and Beetroot purée - Pepper sauce

フロマージュ

Fromages
Cheese

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

Option

キャビア(15g) **+¥8,500**

Caviar (15g)

和牛フィレのロティ 栗 銀杏 南瓜 **+¥4,500**

Filet de bœuf “Wagyu” rôti – Châtaigne -- Noix de ginkgo – Citrouille
Roasted Wagyu beef filet - chestnut - Ginkgo nut - pumpkin

神戸牛ロースのロティ 栗 銀杏 南瓜 **+¥8,000**

Entrecote de boeuf “Kobe” – Châtaignes - Noix de ginkgo – Citrouille
Kobe rib steak - chestnut - Ginkgo nut - pumpkin

おすすめのチーズ 3種 **+¥2,600**

La sélection du moment (3 pièces)
Cheeses recommendation (3 pieces)

または

チーズワゴンからお好きなだけ **+¥4,200**

Votre sélection
Your own selection

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.