

GÉNÉRATIONS

ジェネレーション

¥8,900

6courses / 6品

プティ・サレ

Petits Salés

秋刀魚のテリーヌ 酢橘の香り

Terrine de Sanma parfumé de Sudachi

Mackerel Pike terrine flavored with Sudachi

フォアグラと栗のラヴィオリ 無花果

Raviole de foie gras et châtaigne – Figue

Chestnut and foie gras ravioli - Fig

イトヨリのファルシ シャンピニオン ソースヴァンジョーヌ

Itoyori farci- champignon – Sauce vin jaune

Threadfin Bream stuffed with mushrooms - Yellow wine sauce

または

四万十鶏のロティ 茄子と茸 ジュドヴォライユ

Poulet de Shimanto Rôti – Aubergine et champignon– Jus de volaille

Roasted Shimanto chicken - egg plant and mushroom - chicken juice

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)

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

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

Le
RESTAURANT

DOMINIQUE BOUCHET KYOTO

HARMONIE

アルモニ

¥12,700

7courses / 7品

プティ・サレ

Petits Salés

秋刀魚のテリーヌ 酢橘の香り

Terrine de Sanma parfumé de Sudachi

Mackerel Pike terrine flavored with Sudachi

ウフアンクルート 野菜のエチュベ

Œuf en croûte de pain de mie – Légumes étuvés aux herbes

Egg in bread crust - slow steamed cook vegetables with herbs

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

四万十鶏のロティ 茄子と茸 ジュドヴォライユ

Poulet de Shimanto Rôti – Aubergine et champignon – Jus de volaille

Roasted Shimanto chicken - egg plant and mushroom - chicken juice

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)

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

和牛フィレのロティ 栗 銀杏 南瓜 **+¥4,500**

FFilet 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

¥16,500

8courses / 8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

ウフアンクルート 野菜のエチュベ

Oeuf en croûte de pain de mie – Légumes étuvés aux herbes

Egg in bread crust - slow steamed cook vegetables with herbs

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

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 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

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.