

DÉJEUNER MENU

BRUINE

「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

ラタトゥイユと温度卵

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

国産牛サーロイン 100g

– *Faux-filet de bœuf japonais 100g*
– Beef Sirloin 100g (Japan)

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

¥8,900

CREPUSCULE

「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*
– Eggplant Mousse

ラタトゥイユと温度卵

– *Ratatouille et œufs de température*
– Ratatouille and temperature eggs

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

国産牛サーロイン 100g

– *Faux-filet de bœuf japonais 100g*
– Beef Sirloin 100g (Japan)

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

¥12,700

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*

DÉJEUNER MENU

ÉCLAT

「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

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

– Homard rôti bisque à la badiane
– Roasted lobster with anise star bisque

国産牛サーロイン 100g

– Faux-filet de bœuf japonais 100g
– Beef Sirloin 100g (Japan)

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

¥16,500

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

国産牛フィレ 80g + ¥1,300

– Filet de bœuf 80g (Japon)
– Beef Fillet 80g (Japan)

シェフ推奨の和牛サーロイン 100g... + ¥5,000

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

シェフ推奨の和牛フィレ 80g + ¥5,000

– Choix du chef entre le filet Wagyu 80g
– Chef's recommended Wagyu Fillet 80g

神戸牛ロース 100g + ¥15,000

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

近江牛フィレ 80g + ¥10,000

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

RIZ

お食事

ガーリックライス・味噌汁・香の物 + ¥1,300

– 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*