

MENU DÉJEUNER

ムニユ デジュネ

¥8,900

6courses / 6品

プティ・サレ

Petits Salés

タルティーヌグリエ 蟹のタルタル 柚子の香り

Tartine Grillée de Tartare de Crabe au Parfum de Yuzu
Crab Tartare with Yuzu Flavor on Toast

白と黒のプーダン りんごのコンフィ ナスのグリエ

Boudin Blanc et Noir sur Aubergine Grillée - Pomme Fruit
White and Black Pudding on Grilled Eggplant - Apple Fruit

イトヨリのファルシ コンソメ・ド・ブフ

ITOYORI Farci et Consommé de Bœuf
ITOYORI Stuffed and Beef Consomme

または

蝦夷鹿のロティ 根セロリ 栗 ソース・ポワヴル

Chevreuril Rôti Purée de Céleri Rave Châtaignes Sauce Poivre
Roasted Venison Celeriac Purée - Chestnuts - Pepper Sauce

または

国産牛フィレ肉のロティ ビーツ エシャロットコンフィ ソース・ポルト +¥3,800

Filet de Bœuf Rôti - Échalotes Confites - Sauce Porto
Roasted Beef Tenderloin - Candied Shallots - Port Sauce

2種よりお選びいただくシェフ 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

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

HARMONIE

アルモニ

¥12,700

7courses / 7品

プチィ・サレ

Petits Salés

タルティーヌグリエ 蟹のタルタル 柚子の香り

Tartine Grillée de Tartare de Crabe au Parfum de Yuzu
Crab Tartare with Yuzu Flavor on Toast

白と黒のプーダン りんごのコンフィ ナスのグリエ

Boudin Blanc et Noir sur Aubergine Grillée - Pomme Fruit
White and Black Pudding on Grilled Eggplant - Apple Fruit

イトヨリのファルシ コンソメ・ド・ブフ

ITOYORI Farci et Consommé de Bœuf
ITOYORI Stuffed and Beef Consomme

蝦夷鹿のロティ 根セロリ 栗 ソース・ポワヴル

Chevreuil Rôti - Purée de Céleri Rave - Châtaignes - Sauce Poivre
Roasted Venison - Celeriac Purée - Chestnuts - Pepper Sauce

または

国産牛フィレ肉のロティ ビーツ エシャロットコンフィ ソース・ポルト +¥3,800

Filet de Bœuf Rôti - Échalotes Confites - Sauce Porto
Roasted Beef Tenderloin - Candied Shallots - Port Sauce

2種よりお選びいただくシェフ 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

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

プチ・サレ

Petits Salés

タルティーヌグリエ 蟹のタルタル 柚子の香り

Tartine Grillée de Tartare de Crabe au Parfum de Yuzu
Crab Tartare with Yuzu Flavor on Toast

白と黒のプーダン りんごのコンフィ ナスのグリエ

Boudin Blanc et Noir sur Aubergine Grillée - Pomme Fruit
White and Black Pudding on Grilled Eggplant - Apple Fruit

オマールブルーのパルマンティエ ブール・オ・キャビア

Homard Bleu en Parmentier, Beurre au Caviar
Blue Lobster Parmentier, Caviar Butter Sauce

鮑のソテー インゲン豆のピューレ

Awabi Sautéé sur Purée de Haricots Blancs Beurre Persillade
Awabi Sautéed on Mashed White Beans with Parsley Butter

国産牛フィレ肉のロティ ビーツ エシャロットコンフィ ソース・ポルト

Filet de Bœuf Rôti - Échalotes Confites - Sauce Porto
Roasted Beef Tenderloin - Candied Shallots - Port Sauce

または

牛テールの煮込み 京人参のピューレ

Queue de e Bœuf Dans sa Sauce au Vin Rouge - Purée de Carotte de Kyoto
Oxtail in Red Wine Sauce - Kyoto Carrot Purée

2種よりお選びいただくシェフ 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

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