

MENU DÎNER

ムニユ ディネ

¥17,800

6courses / 6品

プチィ・サレ

Petits Salés

じゃがいものヴルーテ トリュフを添えて

Velouté de Pomme de Terre à la Truffe

Potato Soup with Truffle

白と黒のブーダン 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

または

雲丹とキャビアを添えたオマールブルーのジュレ +¥6,400

Caviar et Oursin sur Gelée de Homard Bleu

Caviar and Sea Urchin on Blue Lobster Jelly

和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 Japonais Rôti - Échalotes Confites - Sauce Porto

Roasted Japanese Beef Tenderloin - Candied Shallots - Port Sauce

または

牛テールの煮込み 京人参のピュレ

Queue de e Bœuf Dans sa Sauce au Vin Rouge - Purée de Carotte de Kyoto

Oxtail in Red Wine Sauce - Kyoto Carrot Purée

または

神戸牛サーロインのロティ ビーツ エシャロットコンフィ ソース・ポルト +¥12,700

Faux-Filet de Bœuf de Kobe Rôti - Échalotes Confites - Sauce Porto

Roasted Kobe Beef Sirloin - 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

DÎNER HARMONIE

ディナーアルモニ

¥23,500

7courses / 7品

プチ・サレ

Petits Salés

じゃがいものヴルーテ トリュフを添えて

Velouté de Pomme de Terre à la Truffe

Potato Soup with Truffle

白と黒のブーダン 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

または

雲丹とキャビアを添えたオマールブルーのジュレ +¥6,400

Caviar et Oursin sur Gelée de Homard Bleu

Caviar and Sea Urchin on Blue Lobster Jelly

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

和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 Japonais Rôti - Échalotes Confites - Sauce Porto

Roasted Japanese 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

または

神戸牛サーロインのロティ ビーツ エシャロットコンフィ ソース・ポルト +¥12,700

Faux-Filet de Bœuf de Kobe Rôti - Échalotes Confites - Sauce Porto

Roasted Kobe Beef Sirloin - 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.

DÎNER HÉRITAGE

ディナー エリタージュ

¥29,100

8courses / 8品

プティ・サレ

Petits Salés

じゃがいものヴルーテ トリュフを添えて

Velouté de Pomme de Terre à la Truffe

Potato Soup with Truffle

雲丹とキャビアを添えたオマールブルーのジュレ

Caviar et Oursin sur Gelée de Homard Bleu

Caviar and Sea Urchin on Blue Lobster Jelly

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

鮑のソテー インゲン豆のピュレ

Awabi Sautéé sur Purée de Haricots Blancs Beurre Persillade

Awabi Sautéed on Mashed White Beans with Parsley Butter

和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 Japonais Rôti - Échalotes Confites - Sauce Porto

Roasted Japanese Beef Tenderloin - Candied Shallots - Port Sauce

または

牛テールの煮込み 京人参のピュレ

Queue de e Bœuf Dans sa Sauce au Vin Rouge - Purée de Carotte de Kyoto

Oxtail in Red Wine Sauce - Kyoto Carrot Purée

または

神戸牛サーロインのロティ ビーツ エシャロットコンフィ ソース・ポルト +¥12,700

Faux-Filet de Bœuf de Kobe Rôti - Échalotes Confites - Sauce Porto

Roasted Kobe Beef Sirloin - 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