

MENU OKURIBI

Dîner du vendredi 16 Août 2024, au Westin Miyako Hotel Kyoto.

PETITS SALÉS

プティ・サレ

•

CAVIAR ET OURSIN SUR GELÉE DE HOMARD

雲丹とキャビアを添えたオマール海老のジュレ

Caviar and Sea Urchin on Lobster Jelly

•

ORMEAU NOIR - BEURRE PERSILLADE

黒鮫 ブールペルシャード

Black Hormeau - Parsley Butter

•

RÔTI DE HOMARD BLEU, SAUCE AGRUMES

ブルーオマール ソースアグリユーム

Blue lobster roast, citrus sauce

•

BŒUF DE KAMEOKA RÔTI - FOIE GRAS - TRUFFE

亀岡牛ロティ フォアグラ トリュフ

Beef from Kameoka Roti - Foie gras - Truffle

•

LES GOURMANDISES DU PÂTISSIER

シェフ パティシエおすすめのデザート

Pastry Chef's Specials of the Day

•

ACCOMPAGNÉS DE MIGNARDISES : CAFÉ, THÉ OU INFUSION

コーヒー・紅茶・ハーブティー 小菓子と共に

Accompanied with Petits Fours: Tea, Coffee or Herb Tea

#dominiquebouchet #dominiquebouchetkyoto

Le
RESTAURANT

DOMINIQUE BOUCHET KYOTO