

MENU OKURIBI

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

VELOUTÉ DE MAÏS DOUX
トウモロコシのヴルーテ
Sweet Corn Velouté

SIRLOINE DE BOEUF D'OMI ET KUJYONEGI FAÇON SHABU SHABU
近江牛サーロインと九条ネギのしゃぶしゃぶ
Sirloine of Omi beef and Kujyonegi Shabu Shabu style

HAMO À LA BOUILLABAISSE
鱧のブイヤベース
Hamo with bouillabaisse

ORMEAU NOIR ENROBÉ DE SEL GEMME AVEC SAUCE AUX TRUFFES
黒鮑の岩塩包み トリュフソース
Black Abalone Wrapped in Rock Salt with Truffle Sauce

FILET DE BŒUF OMI
近江牛フィレ 80g
Wagyu Beef Filet Kobe

RIZ À L'AIL AVEC LE BOEUF D'OMI ET DES OEUFS DE TAMBA
近江牛と丹波産卵のガーリックライス
Garlic rice with Omi beef and Tamba eggs

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

#dominiquebouchet #dominiquebouchetkyoto



Le Teppanyaki

DOMINIQUE BOUCHET KYOTO