



DOMINIQUE BOUCHET TOKYO × KYOTO

11年目の「進化するクラシック」

東京

日時： 2026.7.26 (sun)
18:00 open 18:30 start

料金： 38,000 円

ペアリング： 12,000 円

京都

日時： 2026.7.12 (sun)
18:00 open 18:30 start

料金： 38,000 円

ペアリング： 12,000 円

※すべて税込・サービス料込

シェフ ドミニクのエスプリを継承する

東京・銀座の伊藤 翔シェフと京都・東山の左古 昂シェフのふたりがタッグを組み、
原点回帰をしつつ、それぞれの「今」を自分らしく加味した新しいお料理で皆さまをお迎えます。
カトルマン(4本の手)で仕立てる、未来につながるクラシックをぜひお楽しみください。



Sho ITO

日本酒でマリネしたフォアグラとトリュフのプレッセ
七谷鴨のロティ パルマンティエカナルソースキャトルボワブル

Akira SAKO

牛テールの煮込み 赤ワインジュレ 軽いじゃが芋のビュレ
オマール海老のコンソメとソテー 雲丹のフラン キャビア

Réservation



ドミニク・ブシェ トーキョー
東京都中央区銀座1丁目5-6 福神ビル 2F
Tel: 03-6264-4477
E-mail: info@dominique-bouchet.jp

ドミニク・ブシェ キョートル・レストラン
京都府京都市東山区粟田口華頂町1 ウェスティン都ホテル
Tel: 075-771-7158