

# MENU LA BRASSERIE

## ブラスリーコース

前菜、メインディッシュ、デザート **¥4,500** (税込¥4,950)

### 前菜

Trio de Spécialités Paul Bocuse: Saumon Mariné, Terrine de Canard, Rillettes de Poulet aux Épices Marco Polo  
ポール・ボキューズのスペシエリテ 3種盛  
サーモンマリネ・鴨のテリーヌ・鶏肉のリエット マルコポーロ風

### スープ追加 (+ ¥ 660)

(+ ¥ 660) Soupe aux Champignons de Paris  
(+ ¥ 660) きのこのスープ カプチーノ仕立て

### メインディッシュ

Maquereau d'Iwate Poêlé à la Viennoise  
岩手県産鯖のポワレ パセリ風味のヴィエノワーズ  
または  
Épaule de Porc Rokkokuton de Hiroshima Rôtie, Sauce aux Oignons Brûlés  
広島県産六穀豚肩ロースのロティ 焦し玉葱のソース  
または  
Hampe de Bœuf Rôtie, Sauce au Vin Rouge  
(+ ¥ 1,100) 牛さがり肉のロティ 赤ワインソース  
または  
(+ ¥ 5,500) Agneau en Croûte Feuilletée  
(+ ¥ 5,500) 骨付き仔羊のパイ包み焼き <1日7食限定>  
または  
(+ ¥ 5,500) Tournedos Rossini  
(+ ¥ 5,500) 牛フィレ肉のロティとフォアグラのポワレ ロッシーニ風

### チーズ

(25g ¥880) Fromage de Biei, de la Ferme Biei, Hokkaido (30mois)  
(25g ¥880) 北海道美瑛ファームのフロマージュ・ド・美瑛 (30カ月・ハードタイプ)

### デザート

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse  
"ムッシュ ポール・ボキューズ"のクレーム・ブリュレ  
または  
Compote de Poires, Sorbet à la Framboise  
洋梨のコンポート フランボワーズのソルベ  
または  
(+ ¥ 990) Fondant au Chocolat, Glace au Safran  
(+ ¥ 990) フォンダンショコラ サフランのアイスクリーム

Café or Thé  
コーヒーまたは紅茶

## TRADITION ET MODERNITÉ

ポール・ボキューズを愛してやまない  
シェフ・鈴木啓太が  
ボキューズのフィロソフィーを大切に  
伝統的なフランス料理を  
モダンな表情でご提供します。



当店では、環境負荷低減に取り組むため  
カトラリーレストを使用しております。  
皆さまのご協力をお願いいたします。

テーブルごとと同じメニューを  
お選びください

# MENU SPÉCIAL

## スペシャルコース

アミューズ、前菜、魚料理または肉料理、デザート **¥7,000** (税込¥7,700)

アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザート **¥10,000** (税込¥11,000)

Amuse-Bouche

本日のアミューズブーシュ

### 前菜

Chou Farci aux Saint-Jacques de Hokkaido et au Chou-fleur  
北海道産帆立貝とカリフラワーのキャベツ包み

### スープ追加 (+ ¥ 660)

(+ ¥ 660) Soupe aux Champignons de Paris  
(+ ¥ 660) きのこのスープ カプチーノ仕立て

### メインディッシュ

Ainame d'Aomori Poché, Sauce au Vin Blanc  
青森県産アイナメのポシェ 白ワインソース  
または  
Bœuf de Shimanto Nourri à la Bière Grillé sur Charbon de Bois, Sauce Bordelaise  
高知県四万十麦酒牛の炭火焼き ソースボルドレーズ  
または  
(+ ¥ 3,300) Agneau en Croûte Feuilletée  
(+ ¥ 3,300) 骨付き仔羊のパイ包み焼き <1日7食限定>  
または  
(+ ¥ 3,300) Tournedos Rossini  
(+ ¥ 3,300) 牛フィレ肉のロティとフォアグラのポワレ ロッシーニ風

### チーズ

(25g ¥880) Fromage de Biei, de la Ferme Biei, Hokkaido (30mois)  
(25g ¥880) 北海道美瑛ファームのフロマージュ・ド・美瑛 (30カ月・ハードタイプ)

### デザート

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse  
"ムッシュ ポール・ボキューズ"のクレーム・ブリュレ  
または  
Compote de Poires, Sorbet à la Framboise  
洋梨のコンポート フランボワーズのソルベ  
または  
(+ ¥ 990) Fondant au Chocolat, Glace au Safran  
(+ ¥ 990) フォンダンショコラ サフランのアイスクリーム

Café or Thé  
コーヒーまたは紅茶

# À LA CARTE

## LES ENTRÉES 前菜

Terrine de Saumon de Norvège et de Pommes de Terre de Hokkaido  
ノルウェーサーモンと北海道美瑛のじゃが芋のテリーヌ 1,500 (税込 1,650)

Trio de Spécialités Paul Bocuse:  
Saumon Mariné, Terrine de Canard, Rillettes de Poulet aux Épices Marco Polo  
ポール・ボキューズのスペシエリテ 3種盛  
サーモンマリネ・鴨のテリーヌ・鶏肉のリエット マルコポーロ風 2,000 (税込 2,200)

Chou Farci aux Saint-Jacques de Hokkaido et au Chou-fleur  
北海道産帆立貝とカリフラワーのキャベツ包み 2,500 (税込 2,750)

## LES POISSONS 魚料理

Maquereau d'Iwate Poêlé à la Viennoise  
岩手県産鯖のポワレ パセリ風味のヴィエノワーズ 2,400 (税込 2,640)

Ainame d'Aomori Poché, Sauce au Vin Blanc  
青森県産アイナメのポシェ 白ワインソース 3,500 (税込 3,850)

## LES VIANDES 肉料理

Épaule de Porc Rokokuton de Hiroshima Rôtie, Sauce aux Oignons Brûlés  
広島県産六穀豚肩ロースのロティ 焦し玉葱のソース 2,500 (税込 2,750)

Bœuf de Shimanto Nourri à la Bière Grillé sur Charbon de Bois, Sauce Bordelaise  
高知県四万十麦酒牛の炭火焼き ソースボルドレーズ 3,800 (税込 4,180)

Tournedos Rossini  
牛フィレ肉のロティとフォアグラのポワレ ロッシーニ風 8,000 (税込 8,800)

## LES FROMAGES チーズ

Fromage de Biei, de la Ferme Biei, Hokkaido <Comté 30 Mois>  
北海道美瑛ファームのフロマージュ・ド・美瑛 <30カ月・ハードタイプ> 25g 800 (税込 880) ~

## LES DESSERTS デザート

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse  
"ムッシュ ポール・ボキューズ"のクレーム・ブリュレ 900 (税込 990)

Poire Japonaise et Tiramisu à la Vanille  
洋梨のコンポート フランボワーズのソルベ 1,000 (税込 1,100)

Fondant au Chocolat, Glace au Safran  
フォンダンショコラ サフランのアイスクリーム 1,500 (税込 1,650)