



MENU LA BRASSERIE

The Brasserie Menu

Starter, Main Dish, Dessert **¥4,500** (¥4,950 Tax. Incl)

Starter

Trio de Spécialités Paul Bocuse:
Saumon Mariné, Terrine de Canard, Saucisson Brioché

Three Paul Bocuse Specialities:
Saumon Mariné, Duck Terrine, Lyon Sausage Brioche

Add a Soup (+660)

(+ ¥660) Soupe Froide de Maïs
(+¥660) **Chilled Corn Soup**

Main Dish

Isaki Poêlé, Légumes d'Été, Coulis au Poivron Rouge
Pan-fried Isaki with Summer Vegetables and Red Pepper Sauce

or

Porc Biei de Hokkaido Rôti avec son Jus, Asperges Vertes
Roast Hokkaido Biei Pork with Jus and Green Asparagus

or

(pour deux convives + ¥5,500)
Côtes d'Agneau Rôti du Pays de Galles et son Bayaldi de Légumes
(for two diners or more) Roast Welsh Lamb with Vegetable Bayaldi

or

(+ ¥5,500) **Tournedos Rossini**

Dessert

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse
Paul Bocuse's Special Crème Brûlée

or

Baba aux Framboises, Glace au Chocolat
Raspberry Baba with Chocolate Ice Cream

or

(+¥550) Pêche Melba
(+ ¥550) **Peach Melba**

Café or Thé
Coffee or Tea

TRADITION ET MODERNITÉ

Chef Keita Suzuki, who is an ardent admirer of Paul Bocuse, presents traditional French cuisine with a modern touch, while cherishing Bocuse's philosophy



To reduce environmental impact,
we use cutlery rests.
Thank you for your cooperation.

Guests at the same table are kindly requested to choose the same menu.

MENU SPÉCIAL

Special Menu

Amuse-Bouche, Starter, Fish or Meat, Dessert **¥7,000** (¥7,700 Tax. Incl)

Amuse-Bouche, Starter, Fish, Meat, Dessert **¥9,500** (¥10,450 Tax. Incl)

Amuse-Bouche

Starter

Saint-Jacques Poêlées, Risotto de Riz Sakamoto et au Safran
Pan-fried Scallops with Sakamoto Rice Risotto with Saffron
or

(+ ¥1,320) Ensemble de Homard et de Poitrine de Volaille,
Gelée de Consommé et Deux Sauces

(+ ¥1,320) **Lobster and Chicken Breast Ensemble with Consommé Jelly and Two Sauces**

Add a Soup (+ ¥660)

(+ ¥660) Soupe Froide de Maïs
(+¥660) **Chilled Corn Soup**

Fish

Duo de Bar et Saint-Jacques à la Vapeur, Salade de Radis, Sauce au Vin Blanc
Steamed Sea Bass and Scallops with Radish Salad and White Wine Sauce

Meat

Bœuf de Shimanto Nourri à la Bière Grillé sur Charbon de Bois, Sauce Bordelaise
Char-grilled Shimanto Beer-fed Beef with Bordelaise Sauce

or

(+ ¥3,300) **Tournedos Rossini**

Dessert

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse
Paul Bocuse's Special Crème Brûlée

or

Baba aux Framboises, Glace au Chocolat
Raspberry Baba with Chocolate Ice Cream

or

Pêche Melba
Peach Melba

Café or Thé
Coffee or Tea

À LA CARTE

LES ENTRÉES Starter

Poulet Shinrin-Dori à la Vapeur, Terrine de Champignons de France Steamed Shinrin-Dori Chicken with French Mushroom Terrine	1,500 (Tax. Incl 1,650)
Trio de Spécialités Paul Bocuse: Saumon Mariné, Terrine de Canard, Saucisson Brioché Three Paul Bocuse Specialities: Salmon Mariné, Duck Terrine, Lyon Sausage Brioche	2,000 (Tax. Incl 2,200)
Saint-Jacques Poêlées, Risotto de Riz Sakamoto et au Safran Pan-fried Scallops with Sakamoto Rice Risotto with Saffron	2,500 (Tax. Incl 2,750)
Ensemble de Homard et de Poitrine de Volaille, Gelée de Consommé et Deux Sauces Lobster and Chicken Breast Ensemble with Consommé Jelly and Two Sauces	3,700 (Tax. Incl 4,070)

LES POISSONS Fish

Isaki Poêlé, Légumes d'Été, Coulis au Poivron Rouge Pan-fried Isaki with Summer Vegetables and Red Pepper Coulis	2,400 (Tax. Incl 2,640)
Duo de Bar et Saint-Jacques à la Vapeur, Salade de Radis, Sauce au Vin Blanc Steamed Sea Bass and Scallops with Radish Salad and White Wine Sauce	3,500 (Tax. Incl 3,850)

LES VIANDES Meat

Porc Biei de Hokkaido Rôti, avec son Jus, Asperges Vertes Roast Hokkaido Biei Pork with Jus and Green Asparagus	2,500 (Tax. Incl 2,750)
Bœuf de Shimanto Nourri à la Bière Grillé sur Charbon de Bois, Sauce Bordelaise Char-grilled Shimanto Beer-fed Beef with Bordelaise Sauce	3,800 (Tax. Incl 4,180)
Tournedos Rossini Tournedos Rossini	8,000 (Tax. Incl 8,800)

LES DESSERTS Dessert

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse Paul Bocuse's Special Crème Brûlée	900 (Tax. Incl 990)
Baba aux Framboises, Glace au Chocolat Raspberry Baba with Chocolate Ice Cream	1,000 (Tax. Incl 1,100)
Pêche Melba Peach Melba	1,500 (Tax. Incl 1,650)