MENU DEJEUNER

今月のランチコース

前菜、メインディッシュ、デザート ¥3,500 (税込¥3,850)

前 菜

Consommé de Volaille et de Fruits de Mer à la Royale, Purée de Crabe et de Chou-fleur

鶏と貝のだしのコンソメロワイヤル　紅ズワイガニとカリフラワーのピューレ

スープ追加 (+¥660)

(+¥660) Soupe de Saison: Vichyssoise

(+¥660) ジャガイモとポロ葱の冷製スープ"ヴィシソワーズ"

メインディッシュ

Filet de Poisson du Jour Meunière
Chou Chinois à la Française, Légumes de Saison

本日の鮮魚のムニエル
白菜のフランセーズと旬野菜を添えて

または

Filet de Porc Sangenton Rôti, son Jus, Kaki de Fukushima, Croûte de Fromage Blanc

あぶくま三元豚ロース肉のロティ
福島県産あんぽ柿とクリームチーズのクルートをのせて

または

(+¥1,650) Feuilleté de Steak Haché de Bœuf Wagyu, Sauce Vin Rouge

(+¥1,650) 和牛のパイ包み焼き　芳醇な赤ワインソース

または

(+¥5,500) Tournedos Rossini

(+¥5,500) "ロッシーニ" 牛フィレ肉とフォアグラのソテー
トリュフの香るペリゴールソース

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

Terrine de Chocolat au Thé d'Assam, Sorbet au Yaourt et à l'Orange

アッサムの香るテリーヌショコラ オレンジとヨーグルトのソルベ

または

(+¥550) Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille

(+¥550) フレッシュ苺のキルシュ風味
軽いヴァシュランとバニラアイスクリームと共に

または

(+¥330) Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky

(+¥330) 自然界のサプリメント"ピート"を使ったウィスキー入りアイスクリーム

Café or Thé

コーヒーまたは紅茶

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

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。

Le Chef Teruhiko Hoshino
vous propose les suggestions
de la Cuisine Francaise

シェフ・星野晃彦が提案する
ブラッスリー ポール・ボキューズの
フランスキュイジーヌ。
クラシックスタイルをベースに
モダンで洗練された料理に仕立てています。
代々伝わるポール・ボキューズの味を
お楽しみください。

YouTube

星野晃彦の YouTube 料理教室
Bocuse at Home

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

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。

テーブルごとに同じメニューを
お選びください

MENU DE SAISON

季節のコース

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

前 菜

Saumon Frais Mariné à l'Aneth — Spécialité Paul Bocuse
ポール・ボキューズのスペシャリテ フレッシュサーモンのマリネ ディル風味
または
Spécialité Lyonnaise: Saucisson Chaud Pistaché en Brioche
Terrine de Canard Campagne
リヨンのスペシャリテ ピスタチオ入りソーセージのブリオッシュ
鴨のテリーヌ カンパーニュ風

スープ追加（+￥660）

(+￥660) Soupe de Saison: Vichyssoise
(+￥660) ジャガイモとポロ葱の冷製スープ "ヴィシソワーズ"

メインディッシュ

Filet de Poisson du Jour Meunière,
Chou Chinois à la Française, Légumes de Saison
本日の鮮魚のムニエル
白菜のフランセーズと旬野菜を添えて
または
Filet de Porc Sangenton Rôti, son Jus,
Kaki de Fukushima, Croûte de Fromage Blanc
あぶくま三元豚ロース肉のロティ
福島県産あんぽ柿とクリームチーズのクルートをのせて
または
(+￥1,650) Feuilleté de Steak Haché de Bœuf Wagyu, Sauce Vin Rouge
(+￥1,650) 和牛のパイ包み焼き　芳醇な赤ワインソース
または
(+¥5,500)　Tournedos Rossini
(+¥5,500)　"ロッシーニ" 牛フィレ肉とフォアグラのソテー
トリュフの香るペリゴールソース

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
Terrine de Chocolat au Thé d'Assam, Sorbet au Yaourt et à l'Orange
アッサムの香るテリーヌショコラ オレンジとヨーグルトのソルベ
または
(+¥550) Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille
(+￥550) フレッシュ苺のキルシュ風味
軽いヴァシュランとバニラアイスクリームと共に
または
(+¥330) Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky
(+¥330) 自然界のサプリメント"ピート"を使ったウィスキー入りアイスクリーム

Café or Thé　コーヒーまたは紅茶

MENU SPÉCIAL

スペシャルコース／スペシャルフルコース

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 **¥9,500** (税込￥10,450)

Amuse-Bouche　本日のアミューズブーシュ

前 菜

Saint-Jacques de Hokkaido Poêlées, Risotto aux Champignons, Mousseline de Morilles
北海道産ホタテ貝のポワレ シャンピニオンのリゾット モリーユ茸のムースリーヌ
または
(+￥1,320) Entrecôte de Bœuf Wagyu Pochée, Sauce Béarnaise, Légumes à la grecque
(+￥1,320) しまね和牛 サーロインのポシェ
ソースベアルネーズ　野菜のア・ラ・グレック

スープ追加（+￥660）

(+￥660) Soupe de Saison: Vichyssoise
(+￥660) ジャガイモとポロ葱の冷製スープ "ヴィシソワーズ"

魚料理

Quenelle Mousseline de Bar à la Lyonnaise, Homard Poêlé, Sauce Américaine
リヨン風スズキの軽いクネル オマール海老のポワレ ソースアメリケーヌ

肉料理

Filet de Bœuf Rôtie, Jus Épicé, au Poivre Noir, Gratin Dauphinois
麦黒牛フィレ肉のロースト 黒胡椒風味
スパイシーなジューソース グラタンドフィノワとともに
または
(+¥3,300) Tournedos Rossini
(+¥3,300) "ロッシーニ" 牛フィレ肉とフォアグラのソテー
トリュフの香るペリゴールソース

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
Terrine de Chocolat au Thé d'Assam, Sorbet au Yaourt et à l'Orange
アッサムの香るテリーヌショコラ オレンジとヨーグルトのソルベ
または
Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille
フレッシュ苺のキルシュ風味
軽いヴァシュランとバニラアイスクリームと共に
または
Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky
自然界のサプリメント"ピート"を使ったウィスキー入りアイスクリーム

Café or Thé　コーヒーまたは紅茶

A LA CARTE

LES ENTRÉES　前菜

Consommé de Volaille et de Fruits de Mer à la Royale,
Purée de Crabe et de Chou-fleur　1,500（税込 1,650）
鶏と貝のだしのコンソメロワイヤル 紅ズワイガニとカリフラワーのピューレ

Saumon Frais Mariné à l'Aneth — Spécialité Paul Bocuse　2,000（税込 2,200）
ポール・ボキューズのスペシャリテ フレッシュサーモンのマリネ　ディル風味

Spécialité Lyonnaise, Saucisson Chaud Pistaché en Brioche,
Terrine de Canard Campagne　2,000（税込 2,200）
リヨンのスペシャリテ ピスタチオ入りソーセージのブリオッシュ
鴨のテリーヌ カンパーニュ風

Saint-Jacques de Hokkaido Poêlées,
Risotto aux Champignons, Mousseline de Morilles　2,500（税込 2,750）
北海道産ホタテ貝のポワレ シャンピニオンのリゾット モリーユ茸のムースリーヌ

Entrecôte de Bœuf Wagyu Pochée, Sauce Béarnaise, Légumes à la grecque　3,700（税込 4,070）
しまね和牛 サーロインのポシェ ソースベアルネーズ　野菜のア・ラ・グレック

LES POISSONS　魚料理

Filet de Poisson du Jour Meunière,
Chou Chinois à la Française, Légumes de Saison　2,400（税込 2,640）
本日の鮮魚のムニエル　白菜のフランセーズと旬野菜を添えて

Quenelle Mousseline de Bar à la Lyonnaise, Homard Poêlé, Sauce Américaine　3,500（税込 3,850）
リヨン風スズキの軽いクネル　オマール海老のポワレ ソースアメリケーヌ

LES VIANDES　肉料理

Filet de Porc Sangenton Rôti,
son Jus,Kaki de Fukushima, Croûte de Fromage Blanc　2,500（税込 2,750）
あぶくま三元豚ロース肉のロティ 福島県産あんぽ柿とクリームチーズのクルートをのせて

Filet de Bœuf Rôtie, Jus Épicé et au Poivre Noir, Gratin Dauphinois　3,800（税込 4,180）
麦黒牛フィレ肉のロースト 黒胡椒風味　スパイシーなジューソース　グラタンドフィノアと共に

Tournedos Rossini　8,000（税込 8,800）
"ロッシーニ" 牛フィレ肉とフォアグラのソテー トリュフの香るペリゴールソース

LES DESSERTS　デザート

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

Terrine de Chocolat au Thé d'Assam, Sorbet au Yaourt et à l'Orange　1,000（税込 1,100）
アッサムの香るテリーヌショコラ オレンジとヨーグルトのソルベ

Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille　1,500（税込 1,650）
フレッシュ苺のキルシュ風味　軽いヴァシュランとバニラアイスクリームと共に

Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky　1,300（税込 1,430）
自然界のサプリメント"ピート"を使ったウィスキー入りアイスクリーム