

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

Poulet Shinrin-Dori à la Vapeur, Terrine de Champignons de France
国産森林とりのヴァプールとフランス産マッシュルームのテリーヌ

スープ追加

(+ ¥660) Soupe Froide de Maïs
(+ ¥660) 冷製とうもろこしのスープ

メインディッシュ

Isaki Poêlé, Légumes d'Été, Coulis au Poivron Rouge
イサキのポワレ 夏野菜 赤パプリカのソース

または

Porc Biei de Hokkaido Rôti avec son Jus, Asperges Vertes
北海道産美瑛豚のロティ ジューソース
美瑛ラスノーブルと軽いニンニクのムース

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
黒トリュフのソース “ロッシーニ”

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

Baba aux Framboises, Glace au Chocolat
フランボワーズのババ チョコレートのアイスクリーム

または

(+¥550) Pêche Melba
(+ ¥550) ピーチメルバ

Café or Thé
コーヒーまたは紅茶



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。



MENU LA BRASSERIE

ブラッスリーコース

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, Saucisson Brioché

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・ソーセージブリオッシュ

スープ追加 (+ ¥660)

(+ ¥660) Soupe Froide de Maïs
(+ ¥660) 冷製とうもろこしのスープ

メインディッシュ

Isaki Poêlé, Légumes d'Été, Coulis au Poivron Rouge
イサキのポワレ 夏野菜 赤パプリカのソース

または

Porc Bieï de Hokkaido Rôti avec son Jus, Asperges Vertes

北海道産美瑛豚のロティ ジューソース
グリーンアスパラガスと軽いニンニクのムース

または

(pour deux convives+ ¥5,500)

Côtes d'Agneau Rôti du Pays de Galles et son Bayaldi de Légumes
(2名様分+ ¥5,500) ウェールズ産骨付き仔羊のロティ バイヤルディと共に

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
黒トリュフのソース “ロッシーニ”

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

Baba aux Framboises, Glace au Chocolat
フランボワーズのババ チョコレートのアイスクリーム

または

(+¥550) Pêche Melba
(+ ¥550) ピーチメルバ

Café ou 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。

テーブルごとに同じメニューを
お選びください

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 Poêlées, Risotto de Riz Sakamoto et au Safran
帆立貝のポワレ 島根県産坂本米のパルメザンリゾット サフランの香り

または

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

(+ ¥1,320) オマール海老と鶏ムネ肉のアンサンブル
コンソメジュレと2種のソース

スープ追加 (+ ¥660)

(+ ¥660) Soupe Froide de Maïs
(+ ¥660) 冷製とうもろこしのスープ

魚料理

Duo de Bar et Saint-Jacques à la Vapeur, Salade de Radis, Sauce au Vin Blanc
鱸とホタテのヴァプール ラディシュのサラダ 白ワインソース

肉料理

Bœuf de Shimanto Nourri à la Bière Grillé sur Charbon de Bois, Sauce Bordelaise
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) Tournedos Rossini
(+¥3,300) 牛フィレ肉のロティとフォアグラのポワレ
黒トリュフのソース “ロッシーニ”

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

Baba aux Framboises, Glace au Chocolat
フランボワーズのババ チョコレートのアイスクリーム

または

Pêche Melba
ピーチメルバ

Café ou Thé

コーヒーまたは紅茶

À LA CARTE

LES ENTRÉES 前菜

Poulet Shinrin-Dori à la Vapeur, Terrine de Champignons de France
国産森林とりのヴァプールとフランス産マッシュルームのテリーヌ 1,500 (税込 1,650)

Trio de Spécialités Paul Bocuse:
Saumon Mariné, Terrine de Canard, Saucisson Brioché
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・ソーセージブリオッシュ 2,000 (税込 2,200)

Saint-Jacques Poêlées, Risotto de Riz Sakamoto et au Safran
帆立貝のポワレ 島根県産坂本米のパルメザンリゾット サフランの香り 2,500 (税込 2,750)

Ensemble de Homard et de Poitrine de Volaille, Gelée de Consommé et Deux Sauces
オマール海老と鶏ムネ肉のアンサンブル コンソメジュレと2種のソース 3,700 (税込 4,070)

LES POISSONS 魚料理

Isaki Poêlé, Légumes d'Été, Coulis au Poivron Rouge
イサキのポワレ 夏野菜 赤パプリカのソース 2,400 (税込 2,640)

Bar et Saint-Jacques à la Vapeur, Salade de Radis, Sauce au Vin Blanc
鱸とホタテのヴァプール ラディシュのサラダ 白ワインソース 3,500 (税込 3,850)

LES VIANDES 肉料理

Porc Biei de Hokkaido Rôti, son Jus, Asperges Vertes
北海道産美瑛豚のロティ ジューソース 2,500 (税込 2,750)
美瑛ラスノーブルと軽いニンニクのムース

Bœuf de Shimanto Nourri à la Bière Grillé sur Charbon de Bois, Sauce Bordelaise
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
黒トリュフのソース “ロッシーニ” 8,000 (税込 8,800)

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

Baba aux Framboises, Glace au Chocolat
フランボワーズのババ チョコレートのアイスクリーム 1,000 (税込 1,100)

Pêche Melba
ピーチメルバ 1,500 (税込 1,650)