

# MENU DEJEUNER

## Lunch Menu

Starter, Main Dish, Dessert **¥3,500** (¥3,850 Tax. Incl)

### Starter

Poulet Shinrin-Dori à la Vapeur, Terrine de Champignons de France  
**Steamed Shinrin-Dori Chicken with French Mushroom Terrine**

### Add a Soup

(+ ¥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

(+ ¥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

**Coffee**



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



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

## LES POISSONS Fish

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

## LES VIANDES Meat

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

## LES DESSERTS Dessert

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