

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

Terrine de Chinchard Aji et d'Aubergines d'Automne

高知県宿毛から届くアジと秋ナスのテリーヌ

または

(+¥880) Pâté de Campagne Classique

(+¥880) パテ・ド・カンパーニュ クラシック

スープ追加

(+¥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

Saint-Pierre Poêlé, Sauce aux Pommes de Terre

青森県産マトウダイのポワレ 北海道美瑛産ジャガイモのソース

または

Poitrine de Volaille Rôtie et son Jus

宮城県産森林鶏胸肉のロティ ジューソース

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 Maria Callas

(+¥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 (30 mois)

(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

Poire Japonaise et Tiramisu à la Vanille

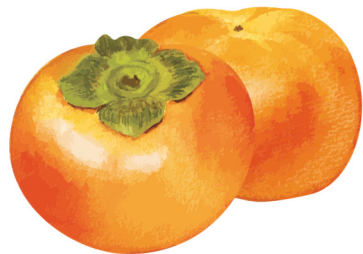
梨とバニラのティラミス

または

(+¥660) Mont-Blanc au kaki et marrons

(+¥660) 秋王と栗のモンブラン

Café or Thé コーヒーまたは紅茶



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

Saint-Pierre Poêlé, Sauce aux Pommes de Terre
青森県産マトウダイのポワレ 北海道美瑛産ジャガイモのソース
または

Poitrine de Volaille Rôtie et son Jus
宮城県産森林鶏胸肉のロティ ジューソース
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

Poire Japonaise et Tiramisu à la Vanille
梨とバニラのティラミス
または

(+ ¥ 660) Mont-Blanc au kaki et marrons
(+ ¥ 660) 秋王と栗のモンブラン
または

(+ ¥ 660) Mont-Blanc au kaki et marrons
(+ ¥ 660) 秋王と栗のモンブラン

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
カタラ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/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

Carpaccio de Saint-Jacques et de saumon, daikon noir et crème épicée
ホタテとサーモンのカルパッチョ 黒大根とクレームエペス
または

(+ ¥ 1,320) Ravioli au homard et cappuccino de palourde
(+ ¥ 1,320) オマール海老のラビオリ アサリのカプチーノソース

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

魚料理

Daurade confite et bardane en sauce au vin blanc
真鯛のコンフィ 牛蒡の白ワインソース

肉料理

Bœuf Grillé sur Charbon de Bois, Sauce Bordelaise
国産牛の炭火焼き 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

Poire Japonaise et Tiramisu à la Vanille
梨とバニラのティラミス
または

(+ ¥ 660) Mont-Blanc au kaki et marrons
(+ ¥ 660) 秋王と栗のモンブラン

Café or Thé
コーヒーまたは紅茶

À LA CARTE

LES ENTRÉES 前菜

Terrine de Chinchard Aji et d'Aubergines d'Automne
高知県宿毛から届くアジと秋ナスのテリーヌ 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)

Carpaccio de Saint-Jacques et de saumon, daikon noir et crème épicée
ホタテとサーモンのカルパッチョ 黒大根とクレームエペス 2,500 (税込 2,750)

Ravioli au homard et cappuccino de palourde
オマール海老のラビオリ アサリのカプチーノソース 3,700 (税込 4,070)

LES POISSONS 魚料理

Saint-Pierre Poêlé, Sauce aux Pommes de Terre
青森県産マトウダイのポワレ 北海道美瑛産ジャガイモのソース 2,400 (税込 2,640)

Daurade confite et bardane en sauce au vin blanc
真鯛のコンフィ 牛蒡の白ワインソース 3,500 (税込 3,850)

LES VIANDES 肉料理

Poitrine de Volaille Rôtie et son Jus
宮城県産森林鶏胸肉のロティ ジューソース 2,500 (税込 2,750)

Hampe de Bœuf Rôtie, Sauce au Vin Rouge
牛さがり肉のロティ 赤ワインソース 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
梨とバニラのティラミス 1,000 (税込 1,100)

Crème Brûlée au Potimarron
栗かぼちゃのクレーム・ブリュレ 1,100 (税込 1,210)

Mont-Blanc au kaki et marrons
秋王と栗のモンブラン 1,500 (税込 1,650)