

MENU DEJEUNER

Lunch Menu

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

Starter

Terrine de Saumon de Norvège et de Pommes de Terre de Hokkaido

Norwegian Salmon and Hokkaido Potato Terrine

or

(+¥880) Pâté de Campagne Classique

(+¥880) **Classic Country-Style Pâté**

Add a Soup (+¥660)

(+¥660) Soupe aux Champignons de Paris

(+¥660) **Mushroom soup**

Main Dish

Maquereau d'Iwate Poêlé à la Viennoise

Pan-fried Iwate Mackerel à la Viennoise

or

Épaule de Porc Rokkokuton de Hiroshima Rôtie, Sauce aux Oignons Brûlés

Roast Shoulder of Hiroshima Rokkokuton Pork with Burnt Onion Sauce

or

(+¥1,100) Hampe de Bœuf Rôtie, Sauce au Vin Rouge

(+¥1,100) **Roast Skirt Steak with Red Wine Sauce**

or

(+¥5,500) Agneau en Croûte Feuilletée

(+¥5,500) **Lamb in Puff Pastry <Limited to 7serves per day>**

or

(+¥5,500) Tournedos Rossini

(+¥5,500) **Tournedos Rossini**

Cheese

(25g ¥880) Fromage de Biei, de la Ferme Biei, Hokkaido (30mois)

(25g ¥880) **Fromage de Biei from Biei Farm, Hokkaido (30months)**

Dessert

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse

Paul Bocuse's Special Crème Brûlée

or

Compote de Poires, Sorbet à la Framboise

Pear Compote with Raspberry Sorbet

or

(+¥990) Fondant au Chocolat, Glace au Safran

(+¥990) **Chocolate Fondant with Saffron Ice Cream**

Café

Coffee

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, Rillettes de Poulet aux Épices Marco Polo

Three Paul Bocuse Specialities:
Saumon Mariné, Duck Terrine, Pork Rillettes Marco Polo

Add a Soup (+¥660)

(+ ¥ 660) Soupe aux Champignons de Paris
(+¥660) Mushroom soup

Main Dish

Maquereau d'Iwate Poêlé à la Viennoise
Pan-fried Iwate Mackerel à la Viennoise

or

Épaule de Porc Rokkokuton de Hiroshima Rôtie, Sauce aux Oignons Brûlés
Roast Shoulder of Hiroshima Rokkokuton Pork with Burnt Onion Sauce

or

(+¥1,100) Hampe de Bœuf Rôtie, Sauce au Vin Rouge
(+¥1,100) Roast Skirt Steak with Red Wine Sauce

or

(+ ¥ 5,500) Agneau en Croûte Feuilletée
(+ ¥ 5,500) Lamb in Puff Pastry <Limited to 7serves per day>

or

(+¥5,500) Tournedos Rossini

Cheese

(25g ¥880) Fromage de Biei, de la Ferme Biei, Hokkaido (30mois)

(25g ¥880) Fromage de Biei from Biei Farm, Hokkaido (30months)

Dessert

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

or

Compote de Poires, Sorbet à la Framboise
Pear Compote with Raspberry Sorbet

or

(+¥990) Fondant au Chocolat, Glace au Safran
(+ ¥990) Chocolate Fondant with Saffron Ice Cream

Café
Coffee

MENU SPÉCIAL

Special Menu

Amuse-Bouche, Starter, Main Dish, Dessert **¥7,000** (¥ 7,700 Tax. Incl)

Amuse-Bouche

Starter

Chou Farci aux Saint-Jacques de Hokkaido et au Chou-fleur
Cabbage Leaves Stuffed with Hokkaido Scallops and Cauliflower

Add a Soup (+¥660)

(+ ¥ 660) Soupe aux Champignons de Paris
(+¥660) Mushroom soup

Main Dish

Daurade confite et bardane en sauce au vin blanc
Confit sea bream with burdock in white wine sauce

or

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

or

(+ ¥ 3,300) Agneau en Croûte Feuilletée
(+ ¥ 3,300) Lamb in Puff Pastry <Limited to 7serves per day>

or

(+ ¥ 3,300) Tournedos Rossini

Cheese

(25g ¥880) Fromage de Biei, de la Ferme Biei, Hokkaido (30mois)

(25g ¥880) Fromage de Biei from Biei Farm, Hokkaido (30months)

Dessert

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

or

Compote de Poires, Sorbet à la Framboise
Pear Compote with Raspberry Sorbet

or

(+¥990) Fondant au Chocolat, Glace au Safran
(+ ¥990) Chocolate Fondant with Saffron Ice Cream

Café
Coffee

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.

À LA CARTE

LES ENTRÉES Starter

Terrine de Saumon de Norvège et de Pommes de Terre de Hokkaido

Norwegian Salmon and Hokkaido Potato Terrine

1,500 (Tax. Incl 1,650)

Trio de Spécialités Paul Bocuse: Saumon Mariné, Terrine de Canard, Rillettes de Poulet aux Épices Marco Polo

Three Paul Bocuse Specialities:

Salmon Mariné, Duck Terrine, Pork Rillettes Marco Polo

2,000 (Tax. Incl 2,200)

Chou Farci aux Saint-Jacques de Hokkaido et au Chou-fleur

Cabbage Leaves Stuffed with Hokkaido Scallops and Cauliflower

2,500 (Tax. Incl 2,750)

LES POISSONS Fish

Maquereau d'Iwate Poêlé à la Viennoise

Pan-fried Iwate Mackerel à la Viennoise

2,400 (Tax. Incl 2,640)

Daurade confite et bardane en sauce au vin blanc

Confit sea bream with burdock in white wine sauce

3,500 (Tax. Incl 3,850)

LES VIANDES Meat

Épaule de Porc Rokkokuton de Hiroshima Rôtie, Sauce aux Oignons Brûlés

Roast Shoulder of Hiroshima Rokkokuton Pork with Burnt Onion Sauce

2,500 (Tax. Incl 2,750)

Bœuf Grillé sur Charbon de Bois, Sauce Bordelaise

Char-grilled 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)

Compote de Poires, Sorbet à la Framboise

Pear Compote with Raspberry Sorbet

1,000 (Tax. Incl 1,100)

Fondant au Chocolat, Glace au Safran

Chocolate Fondant with Saffron Ice Cream

1,500 (Tax. Incl 1,650)