

# 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, Fish or Meat, Dessert **¥7,000** ( ¥ 7,700 Tax. Incl)

Amuse-Bouche, Starter, Fish, Meat, Dessert **¥10,000** ( ¥ 11,000 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)