

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 Saumon de Norvège et de Pommes de Terre de Hokkaido

ノルウェーサーモンと北海道美瑛のじゃが芋のテリーヌ

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

Maquereau d'Iwate Poêlé à la Viennoise

岩手県産鯖のポワレ パセリ風味のヴィエノワーズ

または

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

広島県産六穀豚肩ロースのロティ 焦し玉葱のソース

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

Compote de Poires, Sorbet à la Framboise

洋梨のコンポート フランボワーズのソルベ

または

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

(+¥990) フォンダンショコラ サフランのアイスクリーム

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

Maquereau d'Iwate Poêlé à la Viennoise
岩手県産鯖のポワレ パセリ風味のヴィエノワーズ
または
Épaule de Porc Rokkokuton de Hiroshima Rôtie, Sauce aux Oignons Brûlés
広島県産六穀豚肩ロースのロティ 焦し玉葱のソース
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
Compote de Poires, Sorbet à la Framboise
洋梨のコンポート フランボワーズのソルベ
または
(+ ¥ 990) Fondant au Chocolat, Glace au Safran
(+ ¥ 990) フォンダンショコラ サフランのアイスクリーム

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

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 **¥10,000** (税込¥11,000)

Amuse-Bouche

本日のアミューズブーシュ

前菜

Chou Farci aux Saint-Jacques de Hokkaido et au Chou-fleur
北海道産帆立貝とカリフラワーのキャベツ包み

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

Ainame d'Aomori Poché, Sauce au Vin Blanc
青森県産アイナメのポシェ 白ワインソース
または
Bœuf de Shimanto Nourri à la Bière Grillé sur Charbon de Bois, Sauce Bordelaise
高知県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) 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
Compote de Poires, Sorbet à la Framboise
洋梨のコンポート フランボワーズのソルベ
または
(+ ¥ 990) Fondant au Chocolat, Glace au Safran
(+ ¥ 990) フォンダンショコラ サフランのアイスクリーム

Café or Thé
コーヒーまたは紅茶

À LA CARTE

LES ENTRÉES 前菜

Terrine de Saumon de Norvège et de Pommes de Terre de Hokkaido
ノルウェーサーモンと北海道美瑛のじゃが芋のテリーヌ 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)

Chou Farci aux Saint-Jacques de Hokkaido et au Chou-fleur
北海道産帆立貝とカリフラワーのキャベツ包み 2,500 (税込 2,750)

LES POISSONS 魚料理

Maquereau d'Iwate Poêlé à la Viennoise
岩手県産鯖のポワレ パセリ風味のヴィエノワーズ 2,400 (税込 2,640)

Ainame d'Aomori Poché, Sauce au Vin Blanc
青森県産アイナメのポシェ 白ワインソース 3,500 (税込 3,850)

LES VIANDES 肉料理

Épaule de Porc Rokkokuton de Hiroshima Rôtie, Sauce aux Oignons Brûlés
広島県産六穀豚肩ロースのロティ 焦し玉葱のソース 2,500 (税込 2,750)

Bœuf de Shimanto Nourri à la Bière Grillé sur Charbon de Bois, Sauce Bordelaise
高知県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 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
洋梨のコンポート フランボワーズのソルベ 1,000 (税込 1,100)

Fondant au Chocolat, Glace au Safran
フォンダンショコラ サフランのアイスクリーム 1,500 (税込 1,650)