



Le Chef Teruhiko Hoshino  
vous propose les suggestions  
du Cuisine Francaise

シェフ・星野晃彦が提案する  
ブラスリー ポール・ボキューズの  
フランスキュイジーヌ。

クラシックスタイルをベースに  
モダンで洗練された料理に仕立てていま  
す。  
代々伝わるポール・ボキューズの味を  
お楽しみください。



星野晃彦の YouTube 料理教室  
Bocuse at Home

テーブルごとに同じメニューを  
お選びください

# MENU DE SAISON

## 季節のコース

前菜、メインディッシュ、デザート **¥4,000** (税込 ¥4,400)

### 前菜

Saumon Frais Mariné à l'Aneth — Spécialité Paul Bocuse  
ポール・ボキューズのスペシャルティ  
フレッシュサーモンのマリネ デイル風味

または

Spécialité Lyonnaise: Saucisson Chaud Pistaché en Brioche  
Terrine de Canard Campagne  
リヨンのスペシャルティ ピスタチオ入りソーセージのブリオッシュ  
鴨のテリーヌ カンパーニュ風

### スープ追加 (+ ¥550)

Soupe de Saison: Soupe aux Champignons de Paris  
きのこのスープ カプチーノ仕立て

### メインディッシュ

Chausson à la Daurade, Sauce Vermouth  
愛媛鯛のパイ包み焼き ソースベルモット

または

Blanquette d'Épaule de Porc  
オリーブポーク肩ロース肉の軽いクリーム煮込み  
ブランケット・ド・ポー

または

(+¥1,100) Entrecôte de Bœuf Rôtie, Jus Épicé, Gratin Dauphinois  
(+¥1,100) ブラックアングス牛'ミスジ'のロースト  
スパイシーなジュースソース グラタンドフィノワとともに

### 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  
Clafoutis aux Cerises et à l'Orange, Crème Glacée à la Vanille  
チェリーとオレンジのクラフティ バニラアイスクリーム添え

または

(+¥550) Mont-Blanc Style Brasserie Paul Bocuse Ginza  
Sauce Chocolat au Rhum, Sorbet au Cassis au Lait  
(+¥550) モンブラン <ブラスリー ポール・ボキューズ 銀座>  
ラム酒風味のチョコレートソースとカシスミルクのソルベ

または

(+¥330) Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky  
(+¥330) 自然界のサプリメント"ビート"を使ったウイスキー入りアイスクリーム

Café or Thé  
コーヒーまたは紅茶

# 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 **¥6,000** (税込 ¥6,600)

アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザート **¥8,500** (税込 ¥9,350)

Amuse-Bouche  
本日のアミューズブーシュ

### 前菜

Poisson Globe et Mousse de Moules en Pâte Kadaïf, Beurre Blanc  
白鯖河豚と帆立貝のムースのカダイフ巻き ソースブルブラン

または

(+¥1,320) Salade Mimosa au Homard et à l'Avocat, Tomates Fraîches, Sauce Aurore  
(+¥1,320) オマール海老とアボカドのミモザ風サラダ  
フレッシュトマトと軽やかな酸味のソースオロール

### スープ追加 (+ ¥550)

Soupe de Saison: Soupe aux Champignons de Paris  
きのこのスープ カプチーノ仕立て

### 魚料理

Filet de Turbot Meunière à la Viennoise, Sauce Mousseline  
平目のムニエル ヴィエノワーズ風 ソースムースリヌ

### 肉料理

Filet de Bœuf Poêlé, Jus Épicé et au Poivre Noir, Gratin Dauphinois  
国産牛フィレ肉のポワレ 黒胡椒風味  
スパイシーなジュースソース グラタンドフィノワとともに

### 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  
Clafoutis aux Cerises et à l'Orange, Crème Glacée à la Vanille  
チェリーとオレンジのクラフティ バニラアイスクリーム添え

または

Mont-Blanc Style Brasserie Paul Bocuse Ginza  
Sauce Chocolat au Rhum, Sorbet au Cassis au Lait  
モンブラン <ブラスリー ポール・ボキューズ 銀座>  
ラム酒風味のチョコレートソースとカシスミルクのソルベ

または

Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky  
自然界のサプリメント"ビート"を使ったウイスキー入りアイスクリーム

Café or Thé  
コーヒーまたは紅茶

# A LA CARTE

## LES ENTRÉES 前菜

Galette de Seigle, Bouquet de Saveurs des Montagnes 1,500 (税込 1,650)  
ライ麦ガレット 山の恵みとサラダのブーケスタイル

Saumon Frais Mariné à l'Aneth — Spécialité Paul Bocuse 2,000 (税込 2,200)  
ポール・ボキューズのスペシャリテ  
フレッシュサーモンのマリネ デイル風味

Spécialité Lyonnaise, Saucisson Chaud Pistaché en Brioche, 2,000 (税込 2,200)  
Terrine de Canard Campagne  
リヨンのスペシャリテ ピスタチオ入りソーセージのブリオッシュ  
鴨のテリーヌ カンパーニュ風

## LES POISSONS 魚料理

Chausson à la Daurade, Sauce Vermouth 2,400 (税込 2,640)  
愛媛鯛のパイ包み焼き ソースベルモット

Filet de Turbot Meunière à la Viennoise, Sauce Mousseline 3,500 (税込 3,850)  
平目のムニエル ヴィエノワーズ風 ソースムースリヌ

## LES VIANDES 肉料理

Blanquette d'Épaule de Porc 2,500 (税込 2,750)  
オリーブポーク肩ロース肉の軽いクリーム煮込み  
ブランケット・ド・ポー

Filet de Bœuf Poêlé au Poivre Noir, Jus Épicé, Gratin Dauphinois 3,800 (税込 4,180)  
国産牛フィレ肉のポワレ 黒胡椒風味  
スパイシーなジュースソース グラタンドフィノアと共に

## LES DESSERTS デザート

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse 900 (税込 990)  
"ムッシュ ポール・ボキューズ"のクレーム・ブリュレ

Clafoutis aux Cerises et à l'Orange, Crème Glacée à la Vanille 1,000 (税込 1,100)  
チェリーとオレンジのクラフティ バニラアイスクリーム添え

Mont-Blanc Style Brasserie Paul Bocuse Ginza 1,500 (税込 1,650)  
Sauce Chocolat au Rhum, Sorbet au Cassis au Lait  
モンブラン <ブラッスリー ポール・ボキューズ 銀座>  
ラム酒風味のチョコレートソースとカシスミルクのソルベ

Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky 1,300 (税込 1,430)  
自然界のサプリメント"ピート"を使ったウイスキー入りアイスクリーム