



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