

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

Consommé de Volaille et de Fruits de Mer à la Royale, Purée de Crabe et de Chou-fleur
鶏と貝のだしのコンソメロワイヤル 紅ズワイガニとカリフラワーのピューレ

スープ追加 (+ ¥ 880)

(+ ¥ 880) Soupe à l'Oignon de Biei Gratinée

(+ ¥ 880) 北海道美瑛町産玉ねぎのオニオングラタンスープ

メインディッシュ

Filet de Poisson du Jour Meunière
Chou Chinois à la Française, Légumes de Saison

本日の鮮魚のムニエル

白菜のフランセーズと旬野菜を添えて

または

Filet de Porc Sangenton Rôti, son Jus, Kaki de Fukushima, Croûte de Fromage Blanc

あぶくま三元豚ロース肉のロティ

福島県産あんぼ柿とクリームチーズのクルートをのせて

または

(+ ¥ 1,650) Feuilleté de Steak Haché de Bœuf Wagyu, Sauce Vin Rouge

(+ ¥ 1,650) 和牛のパイ包み焼き 芳醇な赤ワインソース

または

(+ ¥ 5,500) Tournedos Rossini

(+ ¥ 5,500) “ロッシーニ” 牛フィレ肉とフォアグラのソテー

トリュフの香るペリゴールソース

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

Terrine de Chocolat au Thé d'Assam, Sorbet au Yaourt et à l'Orange
アッサムの香るテリーヌショコラ オレンジとヨーグルトのソルベ

または

(+ ¥ 550) Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille

(+ ¥ 550) フレッシュ苺のキルシュ風味

軽いヴァシュランとバニラアイスクリームと共に

または

(+ ¥ 330) Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky

(+ ¥ 330) 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

Café or Thé

コーヒーまたは紅茶



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。



MENU DE SAISON

季節のコース

前菜、メインディッシュ、デザート **¥4,500** (税込 ¥4,950)

前菜

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 **ディル風味**

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 (+ ¥ 880)

(+ ¥ 880) Soupe à l'Oignon de Biei Gratinée

(+ ¥ 880) 北海道美瑛町産玉ねぎのオニオングラタンスープ

メインディッシュ

Filet de Poisson du Jour Meunière,

Chou Chinois à la Française, Légumes de Saison

本日の鮮魚のムニエル

白菜のフランセーズと旬野菜を添えて

または

Filet de Porc Sangenton Rôti, son Jus,

Kaki de Fukushima, Croûte de Fromage Blanc

あぶくま三元豚ロース肉のロティ

福島県産あんば柿とクリームチーズのクルートをのせて

または

(+ ¥ 1,650) Feuilleté de Steak Haché de Bœuf Wagyu, Sauce Vin Rouge

(+ ¥ 1,650) 和牛のパイ包み焼き **芳醇な赤ワインソース**

または

(+ ¥ 5,500) Tournedos Rossini

(+ ¥ 5,500) “ロッシーニ” 牛フィレ肉とフォアグラのソテー

トリュフの香るペリゴールソース

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

Terrine de Chocolat au Thé d'Assam, Sorbet au Yaourt et à l'Orange

アッサムの香るテリーヌショコラ オレンジとヨーグルトのソルベ

または

(+ ¥ 550) Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille

(+ ¥ 550) **フレッシュ苺のキルシュ風味**

軽いヴァシュランとバニラアイスクリームと共に

または

(+ ¥ 330) Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky

(+ ¥ 330) **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**

Café or Thé **コーヒーまたは紅茶**

Le Chef Teruhiko Hoshino
vous propose les suggestions
de la Cuisine Française

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

フランスクイジーヌ。

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



当店で、環境負荷低減に取り組むため
カタラ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。

テーブルごとに同じメニューを
お選びください

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 **¥7,000** (税込 ¥7,700)

アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザート **¥9,500** (税込 ¥10,450)

Amuse-Bouche **本日のアミューズブーシュ**

前菜

Saint-Jacques de Hokkaido Poêlées, Risotto aux Champignons, Mousseline de Morilles

北海道産ホタテ貝のポワレ シャンピニオンのリゾット モリール茸のムースリーヌ

または

(+ ¥ 1,320) Entrecôte de Bœuf Wagyu Pochée, Sauce Béarnaise, Légumes à la grecque

(+ ¥ 1,320) **しまね和牛 サーロインのポシェ**

ソースベアルネーズ 野菜のア・ラ・グレック

スープ追加 (+ ¥ 880)

(+ ¥ 880) Soupe à l'Oignon de Biei Gratinée

(+ ¥ 880) 北海道美瑛町産玉ねぎのオニオングラタンスープ

魚料理

Quenelle Mousseline de Bar à la Lyonnaise, Homard Poêlé, Sauce Américaine

リヨン風スズキの軽いクネル オマール海老のポワレ ソースアメリカーナ

肉料理

Filet de Bœuf Rôtie, Jus Épicé, au Poivre Noir, Gratin Dauphinois

麦黒牛フィレ肉のロースト 黒胡椒風味

スパイシーなジュース グラタンドフィノワとともに

または

(+ ¥ 3,300) Tournedos Rossini

(+ ¥ 3,300) “ロッシーニ” 牛フィレ肉とフォアグラのソテー

トリュフの香るペリゴールソース

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

Terrine de Chocolat au Thé d'Assam, Sorbet au Yaourt et à l'Orange

アッサムの香るテリーヌショコラ オレンジとヨーグルトのソルベ

または

Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille

フレッシュ苺のキルシュ風味

軽いヴァシュランとバニラアイスクリームと共に

または

Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky

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

Café or Thé **コーヒーまたは紅茶**

A LA CARTE

LES ENTRÉES 前菜

Consommé de Volaille et de Fruits de Mer à la Royale, 1,500 (税込 1,650)
Purée de Crabe et de Chou-fleur

鶏と貝のだしのコンソメロワイヤル 紅ズワイガニとカリフラワーのピューレ

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ルティ 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

Saint-Jacques de Hokkaido Poêlées, 2,500 (税込 2,750)

Risotto aux Champignons, Mousseline de Morilles

北海道産ホタテ貝のポワレ シャンピニオンのリゾット モリユ茸のムスリーヌ

Entrecôte de Bœuf Wagyu Pochée, Sauce Béarnaise, Légumes à la grecque 3,700 (税込 4,070)

しまね和牛 サロインのポシェ ソースベアルネーズ 野菜のア・ラ・グレック

LES POISSONS 魚料理

Filet de Poisson du Jour Meunière, 2,400 (税込 2,640)

Chou Chinois à la Française, Légumes de Saison

本日の鮮魚のムニエル 白菜のフランセーズと旬野菜を添えて

Quenelle Mousseline de Bar à la Lyonnaise, Homard Poêlé, Sauce Américaine 3,500 (税込 3,850)

リヨン風スズキの軽いクネル オマール海老のポワレ ソースアメリカーナ

LES VIANDES 肉料理

Filet de Porc Sangenton Rôti, 2,500 (税込 2,750)

son Jus, Kaki de Fukushima, Croûte de Fromage Blanc

あぶくま三元豚ロース肉のロティ 福島県産あんば柿とクリームチーズのクルトをのせて

Filet de Bœuf Rôtie, Jus Épicé et au Poivre Noir, Gratin Dauphinois 3,800 (税込 4,180)

麦黒牛フィレ肉のロースト 黒胡椒風味 スパイシーなジュース グラタンドフィノアと共に

Tournedos Rossini 8,000 (税込 8,800)

“ロッシーニ” 牛フィレ肉とフォアグラのソテー トリュフの香るペリゴールソース

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

Terrine de Chocolat au Thé d'Assam, Sorbet au Yaourt et à l'Orange 1,000 (税込 1,100)

アッサムの香るテリーヌショコラ オレンジとヨーグルトのソルベ

Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille 1,500 (税込 1,650)

フレッシュ苺のキルシュ風味 軽いヴァシュランとバニラアイスクリームと共に

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