



MENU DE SAISON

季節のコース

前菜、メインディッシュ、デザート **¥4,950** (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 (+ ¥660)

(+ ¥660) Vichyssoise ジャガイモとポロ葱の冷製スープ **"ヴィシソワーズ"**

メインディッシュ

Filet de Daurade et Tartare de Saint-Jacques Poêlés,
Sauce Potagère aux Palourdes Asari, Légumes de Printemps

真鯛とホタテのタルタルのポワレ
アサリのソースポタージュ **春野菜を添えて**

または
Filet de Canard Rôti, Sauce à l'Orange,
Brik aux Asperges Vertes et aux Champignons
ハンガリー産鴨ロースのロティ **ソースオランジュ**
グリーンアスパラガスとキノコのブリック包み

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
Dacquoise au Mascarpone, Sorbet au Chocolat, Confiture de Citron, Myrtilles
マスカルポーネのダックワーズ チョコレートのソルベ
レモンのコンフィチュールとブルーベリー

または
(+ ¥550) Mangue, Blanc-manger à la Noix de Coco, Glace à l'Huile d'Olive Vierge Extra
(+ ¥550) **甘酸っぱいマンゴーと滑らかなココナッツのプランマンジェ**
エキストラバージンオリーブオイルのアイスクリーム

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

ブラッスリー 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



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

Ris de Veau Meunière, Morilles à l'Étuvée, Coulis Vert au Persil et aux Épinards, Crème d'Ail
リードヴォーのムニエル モリユ茸のエチュベ

パセリとホウレンソウのクーリーヴェルトとニンニク風味のクリーム

または
(+ ¥1,320) Ormeau Poché, Sauce de son Foi, Asperges Vertes, Salade de Légumes de Provence
(+ ¥1,320) **フレッシュ鮑の軽いポシェ 肝のソース、グリーンアスパラガス**

プロバンス風野菜のサラダ仕立て

スープ追加 (+ ¥660)

(+ ¥660) Vichyssoise ジャガイモとポロ葱の冷製スープ **"ヴィシソワーズ"**

魚料理

Filet de Bar Poêlé, Fruits de Mer, Risotto au Four, Bouillabaisse Claire
スズキのポワレ 海の幸と焼きリゾット クリアーなソースブイヤベース

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
Dacquoise au Mascarpone, Sorbet au Chocolat, Confiture de Citron, Myrtilles
マスカルポーネのダックワーズ チョコレートのソルベ
レモンのコンフィチュールとブルーベリー

または
Mangue, Blanc-manger à la Noix de Coco, Glace à l'Huile d'Olive Vierge Extra
甘酸っぱいマンゴーと滑らかなココナッツのプランマンジェ
エキストラバージンオリーブオイルのアイスクリーム

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

Jambon de Poulet Légèrement Fumé à la Persillade, 1,500 (税込 1,650)
Blinis de Pomme de Terre, Accents de Tomate Concentrée

軽く燻製をかけた鶏ハムのペルシヤード ジャがいものプリニと凝縮したトマトの旨味

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

Ris de Veau Meunière, Morilles à l'Étuvée, 2,500 (税込 2,750)
Coulis Vert au Persil et aux Épinards, Crème d'Ail

リードヴォーのムニエル モリユ茸のエチュベ

パセリとホウレンソウのクーリーヴェルトとニンニク風味のクリーム

Ormeau Poché, Sauce de son Foi, Asperges Vertes, 3,700 (税込 4,070)
Salade de Légumes de Provence

フレッシュ鮑の軽いポシェ 肝のソース、グリーンアスパラガス プロバンス風野菜のサラダ仕立て

LES POISSONS 魚料理

Filet de Daurade et Tartare de Saint-Jacques Poêlés, 2,400 (税込 2,640)
Sauce Potagère aux Palourdes Asari, Légumes de Printemps

真鯛とホタテのタルタルのポワレ アサリのソースポタジェール 春野菜を添えて

Filet de Bar Poêlé, Fruits de Mer, Risotto au Four, Bouillabaisse Claire 3,500 (税込 3,850)

スズキのポワレ 海の幸と焼きリゾット クリアーなソースブイヤベース

LES VIANDES 肉料理

Filet de Canard Rôti, Sauce à l'Orange, 2,500 (税込 2,750)
Brik aux Asperges Vertes et aux Champignons

ハンガリー産鴨ロースのロティ ソースオランジュ

グリーンアスパラガスとキノコのブリック包み

Filet de Bœuf Rôti, 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ソース 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

Dacquoise au Mascarpone, Sorbet au Chocolat, Confiture de Citron, Myrtilles 1,000 (税込 1,100)

マスカルポーネのダックワーズ チョコレートのソルベ

レモンのコンフィチュールとブルーベリー

Mangue, Blanc-manger à la Noix de Coco, Glace à l'Huile d'Olive Vierge Extra 1,500 (税込 1,650)

甘酸っぱいマンゴーと滑らかなココナッツのブランマンジェ

エキストラバージンオリーブオイルのアイスクリーム

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