

MENU DEJEUNER ¥2,500

AMUSE-BOUCHE

Crêpe au Saumon Fumé et Fromage Blanc

フロマー・ジュブランとスモークサーモンのクレープ包み

ENTRÉE

Salade César et Escalope de Volaille Fermière
laitue, Parmigiano Reggiano, Croûtons, Sauce César

サラダ・セザール 菜彩鶏胸肉のエスカロップ

レタス、パルメザンチーズ、クルトン、ソースセザール

ou または

(+¥300) Saucisson Chaud Poistaché en Brioche.

Sauce Périgouroux, Accompagné de Salade

(+ ¥ 300) 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

ソースペリゲー 小さなサラダを添えて

AJOUTER LA SOUPE スープ追加

(+¥500) Gaspacho < Brasserie Paul Bocuse Ginza 2020 >

(+500) <ブラッスリー ポール・ボキューズ 銀座> 特製ガスパチヨ 2020

PLAT

Quenelle Mousseline de Poisson Blanc à la Lyonnaise,
aux Epinards, Sauce Americaine

リヨン風スズキとホタテ貝のクネル ほうれん草のエチュベ ソースアメリカヌ

ou または

Carbonnade de Boeuf à la Flamande Etuvée de Légumes de Saison et Couscous

牛肉のビール煮“カルボナード” フランドル風 季節野菜とクスクスにのせて

ou または

(+¥1,200) Entrecôte de Bœuf Pané, Légumes d'Été à la Grecque, Gratin Dauphinois

(+¥1,200) ニュージールランド牧草牛リブロースのカツレツ

夏野菜のグレック ドフィーヌ風グラタンと共に

DESSERT

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

ou または

Compote de Figues Noir, Mousse Coco, Sorbet au Litchi, Granité au Thé

黒イチジクのコンポートとココナッツの軽いムース

ライチのソルベ 紅茶の香るグラニテと共に

ou または

(+500) Mille-feuille à la Pistache et aux Griottes, Crème Glacée à la Vanille

(+500) ピスタチオとグリオットチェリーのミルフィーユ 濃厚なバニラアイスと共に

Café

コーヒー

MENU SPÉCIAL ¥5,500

AMUSE-BOUCHE

Gaspacho, Croquettes aux Fruits de Mer

特製ガスパチヨ ハーブの香る魚介のクロケット

ENTRÉE

Saumon de Norvège Mi-Fumée et Mi-cuit

Sauce Hollandaise au Basilque, Légumes à la Provançal

軽く燻製をかけたノルウェー産サーモンのミキュイ

バジル風味のソースオランダーズ プロヴァンス風夏野菜を添えて

ou または

(1,200) Escalope de Foie Gras de Canard Poêlé, Sauce aux Framboises

(+¥1,200) フランス産 鴨フォアグラのポワレ 甘酸っぱいラズベリーソース

PLAT

Homard et Daurade Rôtis,

Bouillabaisse Claire, Légumes de Saison

真鯛とオマール海老のロティ クリアーなブイヤベース仕立て

季節の彩り野菜をたっぷり添えて

ou または

Filet de Bœuf Kuroge-Wagyu Poêlé, Jus Epicé,
Légumes d'Été à la Grecque, Gratin Dauphinois

黒毛和牛フィレ肉のポワレ スパイシーなジューソース

夏野菜のグレック ドフィーヌ風グラタンと共に

DESSERT

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

ou または

Compote de Figues Noir, Mousse Coco, Sorbet au Litchi, Granité au Thé

黒イチジクのコンポートとココナッツの軽いムース

ライチのソルベ 紅茶の香るグラニテと共に

ou または

Mille-feuille à la Pistache et aux Griottes, Crème Glacée à la Vanille

ピスタチオとグリオットチェリーのミルフィーユ 濃厚なバニラアイスと共に

Café

コーヒー

テーブルごとに同じメニューをお選びください

お子様メニューのご用意もございます。

MENU ENFANT ¥1,200(税別) スープ、メイン料理、デザート、フルーツジュース