

# MENU DÉJEUNER

## ¥2,500

..... アミューズブーシュ .....

Amuse-Bouche

**本日のアミューズブーシュ**

..... 前菜 .....

Vol-au-Vent aux Palourdes Asari et aux Légumes d'Automne,  
Accents de Sauce Tomate

**“ヴォルオヴァン” 浅利と秋野菜のフリカッセ  
凝縮したトマトソースのアクセント**

..... スープの追加 .....

(+¥500) Soupe de Légumes de Saison

**(+¥500) 季節のスープ \*卓上のメニューをご覧ください**

..... メインディッシュ .....

Filet de Daurade Poêlé en Croûte Pralinée,  
Risotto aux Seize Graines, Pak-Choi Mariné au Citron

**真鯛のポワレ キャラメリゼしたナッツのクルートをのせて  
十六穀米のリゾットと青梗菜のレモンマリネ添え**

ou または

Poulet Noir Rôti, son Jus, Pommes Lyonnaises, Sauce aux Trompettes

**フランス産ラベルルージュ 黒鶏のロースト ジューソース  
ジャガイモのリヨン風とトランプ茸のクーリー**

ou または

(+¥1,000) Entrecôte de Bœuf Panée, Jus Épicé,  
Légumes d'Automne Aromatiques, Gratin Dauphinois

**(+¥1,000) ブラックアンガス牛 'ミスジ' のカツレツ スパイシーなジューソース  
秋の小さなアロマティック野菜 ドフィーヌ風グラタンと共に**

..... 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**

ou または

Crème d'Anjou à la Clémentine,  
Crème Glacée au Thé Hojicha, Sauce à la Mélasse Kuromitsu

**クレモンティーヌのクレームダンジュ ほうじ茶のアイスクリームと黒蜜ソース**

ou または

(+500) Mont-Blanc Style Brasserie Paul Bocuse Ginza  
Crème Glacée à la Vanille, Sauce Chocolat au Rhum

**(+¥500) 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**

..... 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

別途 10%消費税 10%Tax not included

# MENU SPÉCIAL

## ¥5,500

..... アミューズブーシュ .....

Amuse-Bouche

**本日のアミューズブーシュ**

..... 前菜 .....

Saint-Jaques 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  
モリユ茸のムースリーヌ**

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**

..... スープ追加 .....

(+¥500) Soupe de Légumes de Saison

**(+¥500) 季節のスープ \*卓上のメニューをご覧ください**

..... メインディッシュ .....

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

**リヨン風ズキの軽いクネル オマール海老添え ソースアメリカヌ**

ou または

Filet de Bœuf Kuroge-Wagyu Poêlé, Poêlé, Jus Épicé,  
Légumes d'Automne Aromatiques, 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  
秋の小さなアロマティック野菜 ドフィーヌ風グラタンと共に**

..... 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**

ou または

Crème d'Anjou à la Clémentine,  
Crème Glacée au Thé Hojicha, Sauce à la Mélasse Kuromitsu

**クレモンティーヌのクレームダンジュ ほうじ茶のアイスクリームと黒蜜ソース**

ou または

Mont-Blanc Style Brasserie Paul Bocuse Ginza  
Crème Glacée à la Vanille, Sauce Chocolat au Rhum

**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**

..... Café コーヒー .....

お子様メニューもございます。

¥1,200(税別) スープ、メイン料理、デザート、フルーツジュース