

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ット茸のクーリー**

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

リヨン風スズキの軽いクネル 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