

# MENU DINER

## ¥3,800

..... 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 .....

Fricassée d'Escargots de Bourgogne aux Champignons de Paris  
Crème Persillée, Croûtons, Œuf en Meurette

**フランス産 エスカルゴとマッシュルームのフリカッセ**  
**パセリ風味のクレーム、クルトン、ポーチ・ド・エッグ共に**

ou または

Saucisson Chaud Pistaché en Brioche  
Spécialité Lyonnaise, Terrine de Canard Campagnarde

**リヨンのスペシャリテ ピスタチオ入りソーセージのプリオッシュ**  
**鴨のテリーヌ カンパーニュ風**

..... 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 .....

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**  
**ジャガイモのリオン風とトランペット茸のクーリー**

..... 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

# 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 甘酸っぱいらズベリーソース**

..... 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, Jus Epicé

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 <ブラッスリー 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**

Taxe (10%) non comprise 別途 10%消費税

# MENU DINER

## ¥3,800

..... 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 .....

Fricassée d'Escargots de Bourgogne aux Champignons de Paris  
Crème Persillée, Croûtons, Œuf en Meurette

**フランス産 エスカルゴとマッシュルームのフリカッセ**  
**パセリ風味のクレーム、クルトン、ポーチ・ド・エッグ共に**

ou または

Saucisson Chaud Pistaché en Brioche  
Spécialité Lyonnaise, Terrine de Canard Campagnarde

**リヨンのスペシャリテ ピスタチオ入りソーセージのプリオッシュ**  
**鴨のテリーヌ カンパーニュ風**

..... 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 .....

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ペット茸のクーリー**

..... 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

# 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 甘酸っぱいらズベリーソース**

..... 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 ソースアメリケーヌ**

ou または

Filet de Bœuf Kuroge-Wagyu Poêlé, Jus Epicé

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 <ブラッスリー 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**

Taxe (10%) non comprise 別途 10%消費税

# MENU DINER

## ¥3,800

..... 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 .....

Fricassée d'Escargots de Bourgogne aux Champignons de Paris  
Crème Persillée, Croûtons, Œuf en Meurette

**フランス産 エスカルゴとマッシュルームのフリカッセ**  
**パセリ風味のクレーム、クルトン、ポーチ・ド・エッグ共に**

ou または

Saucisson Chaud Pistaché en Brioche  
Spécialité Lyonnaise, Terrine de Canard Campagnarde

**リヨンのスペシャリテ ピスタチオ入りソーセージのプリオッシュ**  
**鴨のテリーヌ カンパーニュ風**

..... 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 .....

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**  
**ジャガイモのリオン風とトランペット茸のクーリー**

..... 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

# 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 甘酸っぱいらズベリーソース**

..... 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, Jus Epicé

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 <ブラッスリー 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**

Taxe (10%) non comprise 別途 10%消費税

# MENU DINER

## ¥3,800

..... 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 .....

Fricassée d'Escargots de Bourgogne aux Champignons de Paris  
Crème Persillée, Croûtons, Œuf en Meurette

**フランス産 エスカルゴとマッシュルームのフリカッセ  
パセリ風味のクレーム、クルトン、ポーチ・ド・エッグ共に**

ou または

Saucisson Chaud Pistaché en Brioche  
Spécialité Lyonnaise, Terrine de Canard Campagnarde

**リヨンのスペシャリテ ピスタチオ入りソーセージのプリオッシュ  
鴨のテリーヌ カンパーニュ風**

..... 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 .....

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ペット茸のクーリー**

..... 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

# 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 甘酸っぱいらズベリーソース**

..... 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, Jus Epicé

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 <ブラッスリー 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**

Taxe (10%) non comprise 別途 10%消費税

# MENU DINER

## ¥3,800

..... 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 .....

Fricassée d'Escargots de Bourgogne aux Champignons de Paris  
Crème Persillée, Croûtons, Œuf en Meurette

**フランス産 エスカルゴとマッシュルームのフリカッセ**  
**パセリ風味のクレーム、クルトン、ポーチ・ド・エッグ共に**

ou または

Saucisson Chaud Pistaché en Brioche  
Spécialité Lyonnaise, Terrine de Canard Campagnarde

**リヨンのスペシャリテ ピスタチオ入りソーセージのプリオッシュ**  
**鴨のテリーヌ カンパーニュ風**

..... 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 .....

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**  
**ジャガイモのリオン風とトランペット茸のクーリー**

..... 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

# 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 甘酸っぱいらズベリーソース**

..... 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, Jus Epicé

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 <ブラッスリー 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**

Taxe (10%) non comprise 別途 10%消費税

# MENU DINER

## ¥3,800

..... 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 .....

Fricassée d'Escargots de Bourgogne aux Champignons de Paris  
Crème Persillée, Croûtons, Œuf en Meurette

**フランス産 エスカルゴとマッシュルームのフリカッセ  
パセリ風味のクレーム、クルトン、ポーチ・ド・エッグ共に**

ou または

Saucisson Chaud Pistaché en Brioche  
Spécialité Lyonnaise, Terrine de Canard Campagnarde

**リヨンのスペシャリテ ピスタチオ入りソーセージのプリオッシュ  
鴨のテリーヌ カンパーニュ風**

..... 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 .....

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ペット茸のクーリー**

..... 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

# 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 甘酸っぱいらズベリーソース**

..... 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, Jus Epicé

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 ドフィユ風グラタンと共に**

..... 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 <ブラッスリー 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**

Taxe (10%) non comprise 別途 10%消費税