

MENU DÉJEUNER

4月のランチコース

¥2,500 (税込 2,750)

Amuse-Bouche
本日のアミューズブーシュ

前菜

Salade César avec Escalope de Volaille Fermière,
Laitue, Parmesan, Croûtons, Sauce César
"サラダ・セザール" 鶏胸肉のエスカロップと共に
レタス、パルメザンチーズ、クルトン、ソースセザール

スープ追加

(+¥660) Soupe de légumes de saison, façon "Minestrone"
style PAUL BOCUSE
(+¥660) ポール・ボキューズの季節野菜のスープ "ミネストローネ風"
※卓上メニューをご覧ください

メインディッシュ

Filet de Daurade Poêlé, Légumes de Saison, Sauce Marinrière Safranée
真鯛のポワレ 季節野菜とサフラン風味のマリニエールソース

または
Navarin d'Épaule d'Agneau, Légumes de Saison
仔羊肩肉のナヴァラン クスクスと季節野菜を添えて

または
(+¥1,100) Entrecôte de Bœuf Rôtie, Jus Épicé,
Petits Pois à la Française, Gratin Dauphinois
(+¥1,100) ブラックアングラス牛'ミスジ'のロースト
グリーン・ピースのフランセーズ グラタンドフィーノアと共に

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

または
Duo de Mousses: Mangue et Yaourt, Glace au Thé
マンゴーとヨーグルトのムースデュオ ミントの香り 紅茶のアイスクリーム

または
(+¥550) Fraises au Kirsch, Meringue Légère, Crème Glacée à la Vanille
(+¥550) フレッシュ苺のキルシュ風味 軽いメレンゲとバニラアイスクリームと共に

または
Crème Glacée et Sorbet
季節のアイスクリームとシャーベット

Café
コーヒー

MENU SPÉCIAL

シェフのスペシャルコース

アミューズ、前菜、メインディッシュ、デザート ¥5,500 (税込 6,050)

アミューズ、前菜、メインディッシュ 2品、デザート ¥8,000 (税込 8,800)

Amuse-Bouche
本日のアミューズブーシュ

前菜

Asperges Blanches Chaudes, Sauce Maltaise
ホワイトアスパラガスの温製 ソース・マルテーズ
または
(+¥1,320) Escalope de Foie Gras Poêlée, Asperges Vertes, Crème aux Morilles
(+¥1,320) フランス産 フォアグラのポワレ グリーン・アスパラガスとモリリュ茸添え

スープ追加

(+¥660) Soupe de légumes de saison, façon "Minestrone" style PAUL BOCUSE
(+¥660) ポール・ボキューズの季節野菜のスープ "ミネストローネ風"
※卓上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 ソースアメリカーナ

または
Filet de Bœuf Poêlé, Jus Épicé
Petits Pois à la Française, Gratin Dauphinois
国産牛フィレ肉のポワレ スパイシーなジュースソース
グリーン・ピースのフランセーズ グラタンドフィーノアと共に

または
(+¥2,200) Tournedos Rossini
(+¥2,200) 国産牛フィレ肉とフォアグラのソテー "ロッシーニ風"
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
Duo de Mousses: Mangue et Yaourt, Glace au Thé
マンゴーとヨーグルトのムースデュオ ミントの香り 紅茶のアイスクリーム

または
Fraises au Kirsch, Meringue Légère, Crème Glacée à la Vanille
フレッシュ苺のキルシュ風味 軽いメレンゲとバニラアイスクリームと共に

または
Crème Glacée et Sorbet
季節のアイスクリームとシャーベット

Café



Chaque jour, le Chef
Teruhiko Hoshino
Vous propose
les suggestions du Marché.

料理長・星野晃彦がその日最高の食材
を活かしたお料理をご用意します。

シェフ・星野晃彦が提案する
ブラスリー ポール・ボキューズの
王道フレンチ。

得意とする野菜を使った
モダンでヘルシーな料理に
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