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 Marinière 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) ブラックアンガス牛'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

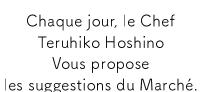
(+¥550)フレッシュ苺のキルシュ風味 軽いメレンゲとバニラアイスクリームと共に または

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



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 ブラッスリー 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

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ーュ茸添え

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 ソースアメリケーヌ

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 軽いメレンゲとパ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