



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

MENU DINER

4月のディナーコース

¥3,800 (税込 ¥4,180)

Amuse-Bouche
本日のアミューズブーシュ

前菜

Saumon Frais Mariné à l'Aneth
フレッシュサーモンのマリネ ディル風味

または
Saucisson Chaud Pistaché en Brioche
Spécialité Lyonnaise, Terrine de Canard Campagne
リヨンのスペシャリテ ピスタチオ入りソーセージのブリオッシュ
鴨のテリーヌ カンパーニュ風

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 Marinère 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 ソースアメリカヌ

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
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