



Chaque jour, le Chef
Teruhiko Hoshino
vous Propose
les suggestions du Marché.

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。

クラシックスタイルをベースにした
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
Bocuse at Home

テーブルごとに同じメニューを
お選びください

MENU DINER

9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 デイル風味

または
Spécialité Lyonnaise, Saucisson Chaud Pistaché en Brioche
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

(+¥550) Soupe de Légumes de Saison
(+¥550) 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

Échine de Porc "YAMAGATA" Rôtie, Jus au Beurre Noisette,
Purée d'Oignons au Poivron, Tian de Légumes d'Été
"認定山形豚"肩ロース肉のロースト 焦がしバターのジュースソース
パプリカ風味のオニオンピューレと夏野菜のティアンを添えて
または
(+¥1,100) Entrecôte de Bœuf Rôtie, Jus Épicé,
Patate Douce à la Française, Gratin Dauphinois
(+¥1,100) ブラックアングス牛'ミスジ'のロースト スパイシーなジュースソース
サツマイモのフランセーズ グラタンドフィノアと共に

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
Mousse de Fromage Frais, Crème Glacée au Café au Lait, Compote de Cassis
軽やかなクリームチーズのムース カフェオレのアイスクリーム
カシスのソースを添えて
または
(+¥550) Mille-feuille aux Figs Noires, Crème Glacée au Caramel
(+¥550) 黒イチジクのミルフィーユ仕立て くちどけ濃厚なキャラメルアイス
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

ブラッスリーポール・ボキューズ銀座

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

Beignets de Ris de Veau, Sauce Gastrique,
Risotto aux Champignons, Accents de Bardane Nouvelle
リードヴォーのフリット ソース・ガストリック
シャンピニオンのリゾット 新ゴボウのアクセント

または
(+¥1,320) Escalope de Foie Gras Poêlée, Sauce aux Framboises
(+¥1,320) 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

(+¥550) Soupe de Légumes de Saison
(+¥550) 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 Poisson de Jour Poêle, Façon Bouillabaisse Épicée, Légumes de Saison
本日の鮮魚のポワレ 海の幸と季節野菜 スパイスの香るブイヤベース風
または
Filet de Bœuf Poêlé au Poivre Noir, Jus Épicé,
Patate Douce à la Française, Gratin Dauphinois
国産牛フィレ肉のポワレ 黒胡椒風味 スパイシーなジュースソース
サツマイモのフランセーズ グラタンドフィノアと共に

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
Mousse de Fromage Frais, Crème Glacée au Café au Lait, Compote de Cassis
軽やかなクリームチーズのムース カフェオレのアイスクリーム
カシスのソースを添えて
または
Mille-feuille aux Figs Noires, Crème Glacée au Caramel
黒イチジクのミルフィーユ仕立て くちどけ濃厚なキャラメルアイス
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