

MENU DÉJEUNER

1月のランチコース

¥2,500 (税込 2,750)

前菜

Escabèche de Cabillaud, Sauce Ravigote,
Purée de Chou-fleur, Salade d'Herbes

真鱈のエスカベッシュ ラビゴットソース
カリフラワーのピューレとハーブサラダを添えて

スープ追加 (+¥880)

Soupe de Légumes de Saison
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 Canard Rôti, Sauce Vin Rouge,
Purée de Céleri-rave aux Olives Noires, Étuvée de Légumes d'Hiver

鴨肉のロースト 芳醇な赤ワインソース
黒オリーブとセロリラブのピューレ 冬野菜のエチューベを添えて

または
(+¥1,100) Entrecôte de Bœuf Rôtie, Jus Épicé, 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 グラタンドフィノワと共に

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: Vanille et Griotte, Sorbet au Chocolat
バニラとグリオットチェリーのムースデュオ 軽やかなショコラのソルベ

または
(+¥550) Tarte Tatin et Glace à la Vanille

(+¥550) タルトタタン バニラアイスクリーム添え

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 Périgueux,
Navets Rôtis, Chips de Topinambour et de Petits Oignons

リードヴォーのフリット 黒トリュフのソースペリグー
ローストした小蕪 赤菊芋と白玉ねぎのチップスを添えて

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 (+¥880)

Soupe de Légumes de Saison
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 Turbot Meunière à la Viennoise, Sauce Mousseline
平目のムニエル ヴィエノワーズ風 ソース・ムースリヌ

または
Filet de Bœuf Poêlé, Jus Épicé et au Poivre Noir, 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 グラタンドフィノワと共に

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: Vanille et Griotte, Sorbet au Chocolat
バニラとグリオットチェリーのムースデュオ 軽やかなショコラのソルベ

または
Tarte Tatin et Glace à la Vanille

タルトタタン バニラアイスクリーム添え

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



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
同じメニューお選びください