



# MENU DINER

1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 — Spécialité Paul Bocuse

ポール・ボキューズのスペシャリテ  
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 (+¥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  
グージュール

## 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を  
お選びください