

MENU DEJEUNER

今月のランチコース

前菜、メインディッシュ、デザート **¥3,000** (税込 ¥3,300)

前菜

Escabèche de Cabillaud, Sauce Ravigote,
Purée de Chou-fleur, Salade de Rémoulade
真鱈のエスカベッシュ ゴマの香るラビゴットソース
カリフラワーのピューレとレムラードサラダ

スープ追加 (+ ¥ 550)

Soupe de Saison: Soupe aux Champignons de Paris
きのこのスープ カプチーノ仕立て

メインディッシュ

Maquereau Sawara Poêlé, Sauce Verte aux Palourdes Asari et aux Shungiku
漁港直送の鯖のポワレ 浅利と春菊のソースヴェルト

または

Poitrine de Volaille Rôtie à Feu Doux, Sauce Suprême
高知県よさこい尾鶏胸肉の低温ロースト ソースシュープレーム

または

(+ ¥ 1,100) Rôti de Rumsteck de Bœuf Nourri à l'Orge, Jus Épicé, Gratin Dauphinois

(+ ¥ 1,100) 麦黒牛ランプ肉のロースト
スパイシーなジュースソース グラタンドフィノワとともに

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: Poire et Caramel Crème Glacée au Thé, Coulis de Cassis

洋梨とキャラメルのみースデュオ
紅茶のアイスクリームとカシスのクーリー

または

(+ ¥ 660) Crème Caramel au Potiron Bio, Crème Glacée à la Truffe Blanche

(+ ¥ 660) 有機かぼちゃプリン 白トリュフ風味のアイスクリーム

または

(+ ¥ 330) Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky

(+ ¥ 330) 自然界のサプリメント"ピート"を使ったウイスキー入りアイスクリーム

Café or Thé
コーヒーまたは紅茶



MENU DE NOËL

クリスマスコース

前菜、魚料理、肉料理、デザート **¥9,000** (税込¥9,900)

前菜

Homard Poché, Sauce Aurore, Salade Macédoine

**オマール海老のポシェ ソースオロール
土佐ベルガモットの香るマセドワーヌサラダ**

(+¥3,850) au Caviar **キャビア添え**

魚料理

Filet de Daurade à la Vapeur, Sauce Marinière Safranée

**真鯛のア・ラ・ヴァプール
サフラン風味のソースマリニエール**

肉料理

Filet Rôti de Bœuf Nourri à l'Orge, Sauce Périgueux
Purée de Pommes de Terre, Légumes de Saison

**麦黒牛フィレ肉のロースト 黒トリュフのソースペリグー
滑らかなジャガイモのピューレと季節野菜**

デザート

Bûche de Noël Brasserie Paul Bocuse Ginza,
Crème Glacée à la Pistache, Fruits Rouges, Coulis de Fraises

**ブッシュ・ド・ノエル <ブラッスリー ポール・ボキューズ銀座>
濃厚なピスタチオのアイスクリーム イチゴのクーリーと彩りベリーを添えて**

Café or Thé
コーヒーまたは紅茶

MENU DE SAISON

季節のコース

前菜、メインディッシュ、デザート **¥4,000** (税込¥4,400)

前菜

Saumon Frais Mariné à l'Aneth — Spécialité Paul Bocuse

**ポール・ボキューズのスペシャルティ
フレッシュサーモンのマリネ ディル風味**

または

Spécialité Lyonnaise: Saucisson Chaud Pistaché en Brioche
Terrine de Canard Campagne

**リヨンのスペシャルティ 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 Saison: Soupe aux Champignons de Paris

きのこのスープ カプチーノ仕立て

メインディッシュ

Maquereau Sawara Poêlé, Sauce Verte aux Palourdes Asari et aux Shungiku

漁港直送の鯖のポワレ 浅利と春菊のソースヴェルト

または

Poitrine de Volaille Rôtie à Feu Doux, Sauce Suprême

高知県よさこい尾鶏胸肉の低温ロースト ソースシューブレーム

または

(+ ¥1,100) Rôti de Rumsteck de Bœuf Nourri à l'Orge,
Jus Épicé, Gratin Dauphinois

**麦黒牛ランプ肉のロースト
スパイシーなジュースソース グラタンドフィノワとともに**

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: Poire et Caramel,
Crème Glacée au Thé, Coulis de Cassis

**洋梨とキャラメルのみースデュオ
紅茶のアイスクリームとカシスのクーリー**

または

(+ ¥660) Crème Caramel au Potiron Bio, Crème Glacée à la Truffe Blanche

(+ ¥660) 有機かぼちゃプリン 白トリュフ風味のアイスクリーム

または

(+ ¥330) Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky

**(+ ¥330) 自然界のサプリメント“ピート”を使った
ウイスキー入りアイスクリーム**

Café or Thé

コーヒーまたは紅茶

MENU SPÉCIAL

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 **¥6,000** (税込¥6,600)

Amuse-Bouche **本日のアミューズブーシュ**

前菜

Poisson Globe et Mousse de Saint-Jacques en Pâte Kadaïf, Beurre Blanc

河豚と帆立のみースのカダイフ巻き ソースブルブラン

または

(+ ¥1,320) Homard Poché, Sauce Aurore, Salade Macédoine

オマール海老のポシェ ソースオロール

土佐ベルガモットの香るマセドワーヌサラダ

スープ追加 (+¥550)

Soupe aux Champignons de Paris

きのこのスープ カプチーノ仕立て

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 Rôtie, Jus Épicé et au Poivre Noir, Gratin Dauphinois

麦黒牛フィレ肉のロースト 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ともに

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: Poire et Caramel,
Crème Glacée au Thé, Coulis de Cassis

**洋梨とキャラメルのみースデュオ
紅茶のアイスクリームとカシスのクーリー**

または

Crème Caramel au Potiron Bio, Crème Glacée à la Truffe Blanche

有機かぼちゃプリン 白トリュフ風味のアイスクリーム

または

Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky

自然界のサプリメント“ピート”を使った

ウイスキー入りアイスクリーム

Café or Thé

コーヒーまたは紅茶



Le Chef Teruhiko Hoshino
vous propose les suggestions
du Cuisine Francaise

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

フランスキュイジーヌ。

クラシックスタイルをベースに

モダンで洗練された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

A LA CARTE

LES ENTRÉES 前菜

Escabèche de Cabillaud, Sauce Ravigote, 1,500 (税込 1,650)

Purée de Chou-fleur, Salade de Rémoulade

真鱈のエスカベッシュ ゴマの香るラビゴットソース

カリフラワーのピューレとレムラードサラダ

Saumon Frais Mariné à l'Aneth — Spécialité Paul Bocuse 2,000 (税込 2,200)

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

Spécialité Lyonnaise, Saucisson Chaud Pistaché en Brioche, 2,000 (税込 2,200)

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

LES POISSONS 魚料理

Maquereau Sawara Poêlé, Sauce Verte aux Palourdes Asari et aux Shungiku 2,400 (税込 2,640)

漁港直送の鯖のポワレ 浅利と春菊のソースヴェルト

Filet de Turbot Meunière à la Viennoise, Sauce Mousseline 3,500 (税込 3,850)

平日のムニエル ヴィエノワーズ風 ソースムースリーム

LES VIANDES 肉料理

Poitrine de Volaille Rôtie à Feu Doux, Sauce Suprême 2,500 (税込 2,750)

高知県よさこい尾鶏胸肉の低温ロースト ソースシュープレーム

Filet de Bœuf Rôtie, Jus Épicé et au Poivre Noir, Gratin Dauphinois 3,800 (税込 4,180)

麦黒牛フィレ肉のロースト 黒胡椒風味

スパイシーなジュースソース グラタンドフィノアと共に

LES DESSERTS デザート

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse 900 (税込 990)

“ムッシュ ポール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ

Duo de Mousses: Poire et Caramel Crème Glacée au Thé, Coulis de Cassis 1,000 (税込 1,100)

洋梨とキャラメルのもースデュオ 紅茶のアイスクリームとカシスのクーリー

Crème Caramel au Potiron Bio, Crème Glacée à la Truffe Blanche 1,500 (税込 1,650)

有機かぼちゃプリン 白トリュフ風味のアイスクリーム

Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky 1,300 (税込 1,430)

自然界のサプリメント“ピート”を使ったウイスキー入りアイスクリーム