

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

Terrine de Légumes de Printemps et de Sérieole Hako-buri, Sauce César

北海道産函ブリと春野菜のテリーヌ仕立て ソースセザール

スープ追加 (+ ¥ 880)

Soupe de Saison: Soupe à l'Oignon Gratinée

オニオングラタンスープ

メインディッシュ

Dos de Cabillaud Poché en Feuille de Chou Chinois,
Beurre Noisette, Navets Étuvés, Velouté de Poireaux

白菜で包んだ真鱈と塩レモンのポシェ 焦がしバターソース

蕪のエチュベとポロ葱のグルーテ

または

Filet de Porc Sangenton Rôti, son Jus,
Kaki de Fukushima, Croûte de Fromage Blanc

あぶくま三元豚ロース肉のロティ

福島県産あんば柿とクリームチーズのクルートをのせて

または

(+ ¥ 1,100) Steak Haché de Bœuf Wagyu, Jus Épicé, Légumes de Saison Rôtis

(+ ¥ 1,100) 和牛ハンバーグ スパイシーなジューソース

季節野菜のローストを添えて

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: Chocolat Noir et Chocolat au Lait,
Crème Glacée aux Noisettes et au Caramel

ダークチョコレートとミルクチョコレートのムースデュオ

ヘーゼルナッツとキャラメルアイス

または

(+¥550) Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille

(+¥ 550) フレッシュ苺のキルシュ風味

軽いヴァシュランとバニラアイスクリームと共に

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”を使ったウィ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

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リテ

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 Saison: Soupe à l’Oignon Gratinée

オニオングラタンスープ

メインディッシュ

Dos de Cabillaud Poché en Feuille de Chou Chinois,

Beurre Noisette, Navets Étuvés, Velouté de Poireaux

白菜で包んだ真鱈と塩レモンのポシェ 焦がしバターソース

蕪のエチュベとポロ葱のヴルーテ

または

Filet de Porc Sangenton Rôti, son Jus,Kaki de Fukushima, Croûte de Fromage Blanc

あぶくま三元豚ロース肉のロティ

福島県産あんば柿とクリームチーズのクルートをのせて

または

(+ ¥ 1,100) Steak Haché de Bœuf Wagyu, Jus Épicé, Légumes de Saison Rôtis

(+ ¥ 1,100) 和牛ハンバーグ スパイシーなジューソース

季節野菜のローストを添えて

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: Chocolat Noir et Chocolat au Lait,

Crème Glacée aux Noisettes et au Caramel

ダークチョコレートとミルクチョコレートのムースデュオ

ヘーゼルナッツとキャラメルアイス

または

(+¥550) Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille

(+ ¥ 550) フレッシュ苺のキルシュ風味

軽いヴァシュランとバニラアイスクリームと共に

または

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

(+ ¥ 330) 自然界のサプリメント“ビート”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／スペシャルフルコース

アミューズ、前菜、魚料理または肉料理、デザート **¥6,000** (税込 ¥6,600)

アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザート **¥8,500** (税込 ¥9,350)

Amuse-Bouche **本日のアミューズブーシュ**

前 菜

Laitance de Cabillaud Meunière, Sauce Périgueux, Risotto au Parmesan

北海道産白子のムニエル 黒トリュフのソースペリグー

パルミジャーノリゾット

または

(+ ¥ 1,320) Asperges Blanches Chaudes, Jus de morilles

(+ ¥ 1,320) フランス産ホワイトアスパラガスの温製

モリーユ茸のジューソース

スープ追加 (+ ¥ 880)

Soupe de Saison: Soupe à l’Oignon Gratinée

オニオングラタンスープ

魚料理

Quenelle Mousseline de Bar à la Lyonnaise, Homard Poêlé, Sauce Américaine

リヨン風 高知県産ヒラスズキの軽いクネル

オマール海老のボワレ ソースアメリカーナ

肉料理

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: Chocolat Noir et Chocolat au Lait,

Crème Glacée aux Noisettes et au Caramel

ダークチョコレートとミルクチョコレートのムースデュオ

ヘーゼルナッツとキャラメルアイス

または

Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille

フレッシュ苺のキルシュ風味

軽いヴァシュランとバニラアイスクリームと共に

または

Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky

自然界のサプリメント“ビート”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

A LA CARTE

LES ENTRÉES 前菜

Terrine de Légumes de Printemps et de Sériole Hako-buri, Sauce César 北海道産函ブリと春野菜のテリーヌ仕立て ソースセザール	1,500 (税込 1,650)
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	2,000 (税込 2,200)
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	2,000 (税込 2,200)

LES POISSONS 魚料理

Dos de Cabillaud Poché en Feuille de Chou Chinois, Beurre Noisette, Navets Étuvés, Velouté de Poireaux 白菜で包んだ真鱈と塩レモンのポシェ 焦がしバターソース 蕪のエチュベとポロ葱のヴルーテ	2,400 (税込 2,640)
Quenelle Mousseline de Bar à la Lyonnaise, Homard Poêlé, Sauce Américaine リヨン風 高知県産ヒラスズキの軽いクネル オマール海老のボワレ ソースアメリカーナ	3,500 (税込 3,850)

LES VIANDES 肉料理

Filet de Porc Sangenton Rôti, son Jus, Kaki de Fukushima, Croûte de Fromage Blanc あぶくま三元豚ロース肉のロティ 福島県産あんば柿とクリームチーズのクルートをのせて	2,500 (税込 2,750)
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 グラタンドフィノアと共に	3,800 (税込 4,180)

LES DESSERTS 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	900 (税込 990)
Duo de Mousses: Chocolat Noir et Chocolat au Lait, Crème Glacée aux Noisettes et au Caramel ダークチョコレートとミルクチョコレートのムースデュオ ヘーゼルナッツとキャラメルアイス	1,000 (税込 1,100)
Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille フレッシュ苺のキルシュ風味 軽いヴァシュランとバニラアイスクリームと共に	1,500 (税込 1,650)
Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky 自然界のサプリメント“ビート”を使ったウイスキー入りアイスクリーム	1,300 (税込 1,430)