

# 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 **¥3,500** (税込 ¥3,850)

### 前菜

Jambon de Poulet Légèrement Fumé à la Persillade,  
Blinis de Pomme de Terre, Accents de Tomate Concentrée

**軽く燻製をかけた鶏ハムのペルシヤード**  
**ジャガイモのブリニと凝縮したトマトの旨味**

### スープ追加 (+ ¥660)

(+ ¥660) Soupe de Saison: Vichyssoise  
(+ ¥660) **ジャガイモとポロ葱の冷製スープ“ヴィシソワーズ”**

### メインディッシュ

Filet de Daurade et Tartare de Saint-Jacques Poêlés,  
Sauce Potagère aux Palourdes Asari, Légumes de Printemps

**真鯛とホタテのタルタルのポワレ**  
**アサリのソースポタジェール 春野菜を添えて**  
または

Filet de Canard Rôti, Sauce à l'Orange,  
Brik aux Asperges Vertes et aux Champignons  
**ハンガリー産鴨ロースのロティ ソースオランジュ**  
**グリーンアスパラガスとキノコのブリック包み**

または  
(+ ¥1,650) Feuilleté de Steak Haché de Bœuf Wagyu, Sauce Vin Rouge  
(+ ¥1,650) **和牛のパイ包み焼き 芳醇な赤ワインソース**

または  
(+ ¥5,500) Tournedos Rossini  
(+ ¥5,500) **“ロッシーニ” 牛フィレ肉とフォアグラのソテー**  
**トリュフの香るペリゴールソース**

### 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

Dacquoise au Mascarpone, Sorbet au Chocolat, Confiture de Citron, Myrtilles  
**マスカルポーネのダックワーズ チョコレートのソルベ**  
**レモンのコンフィチュールとブルーベリー**

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



当店では、環境負荷低減に取り組むため、カトラリーレストを使用しております。



# MENU DE SAISON

## 季節のコース

前菜、メインディッシュ、デザート **¥4,950** (税込 ¥4,950)

### 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 (+ ¥660)

(+ ¥660) Vichyssoise ジャガイモとポロ葱の冷製スープ **"ヴィシソワーズ"**

### メインディッシュ

Filet de Daurade et Tartare de Saint-Jacques Poêlés,  
Sauce Potagère aux Palourdes Asari, Légumes de Printemps

真鯛とホタテのタルタルのポワレ  
アサリのソースポタージュ **春野菜を添えて**

または  
Filet de Canard Rôti, Sauce à l'Orange,  
Brik aux Asperges Vertes et aux Champignons  
ハンガリー産鴨ロースのロティ **ソースオランジュ**  
グリーンアスパラガスとキノコのブリック包み

または  
(+ ¥1,650) Feuilleté de Steak Haché de Bœuf Wagyu, Sauce Vin Rouge  
(+ ¥1,650) **和牛のパイ包み焼き** 芳醇な赤ワインソース

または  
(+ ¥5,500) Tournedos Rossini  
(+ ¥5,500) **"ロッシーニ"** 牛フィレ肉とフォアグラのソテー  
トリュフの香るペリゴールソース

### 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  
Dacquoise au Mascarpone, Sorbet au Chocolat, Confiture de Citron, Myrtilles  
マスカルポーネのダックワーズ **チョコレート**のソルベ  
レモンのコンフィチュールとブルーベリー

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 **¥7,000** (税込 ¥7,700)

アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザート **¥9,500** (税込 ¥10,450)

Amuse-Bouche **本日のアミューズブーシュ**

### 前菜

Saint-Jacques de Hokkaido Poêlées, Risotto aux Champignons, Mousseline de Morilles  
北海道産ホタテ貝のポワレ **シャンピニオンのリゾット** モリユ茸のムースリーヌ

または  
(+ ¥1,320) Ormeau Poché, Sauce de son Foi, Asperges Vertes, Salade de Légumes de Provence  
(+ ¥1,320) **フレッシュ鮪の軽いポシェ** 肝のソース、**グリーンアスパラガス**  
プロバンス風野菜のサラダ仕立て

### スープ追加 (+ ¥660)

(+ ¥660) Vichyssoise ジャガイモとポロ葱の冷製スープ **"ヴィシソワーズ"**

### 魚料理

Quenelle Mousseline de Bar à la Lyonnaise, Homard Poêlé, Sauce Américaine  
リヨン風ズキの軽いクネル **オマール海老のポワレ** ソースアメリカーナ

### 肉料理

Filet de Bœuf Rôtie, Jus Épicé, 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 **グラタンドフィノワ**とともに

または  
(+ ¥3,300) Tournedos Rossini  
(+ ¥3,300) **"ロッシーニ"** 牛フィレ肉とフォアグラのソテー  
トリュフの香るペリゴールソース

### 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  
Dacquoise au Mascarpone, Sorbet au Chocolat, Confiture de Citron, Myrtilles  
マスカルポーネのダックワーズ **チョコレート**のソルベ  
レモンのコンフィチュールとブルーベリー

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**"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  
de la Cuisine Française

シェフ・星野晃彦が提案する

ブラスリー 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



当店では、環境負荷低減に取り組むため  
カトラリーレストを使用しております。  
皆さまのご協力をお願いいたします。

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

Jambon de Poulet Légèrement Fumé à la Persillade, 1,500 (税込 1,650)  
Blinis de Pomme de Terre, Accents de Tomate Concentrée

**軽く燻製をかけた鶏ハムのペルシヤード ジャがいものプリニと凝縮したトマトの旨味**

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プリオッシュ  
鴨のテリーヌ カンパーニュ風**

Saint-Jacques de Hokkaido Poêlées, 2,500 (税込 2,750)  
Risotto aux Champignons, Mousseline de Morilles

**北海道産ホタテ貝のポワレ シャンピニオンのリゾット モリユ茸のムスリーヌ**

Ormeau Poché, Sauce de son Foi, Asperges Vertes, 3,700 (税込 4,070)  
Salade de Légumes de Provence

**フレッシュ鮑の軽いポシェ 肝のソース、グリーンアスパラガス  
プロバンス風野菜のサラダ仕立て**

## LES POISSONS 魚料理

Filet de Daurade et Tartare de Saint-Jacques Poêlés, 2,400 (税込 2,640)  
Sauce Potagère aux Palourdes Asari, Légumes de Printemps

**真鯛とホタテのタルタルのポワレ アサリのソースポタジェール 春野菜を添えて**

Quenelle Mousseline de Bar à la Lyonnaise, Homard Poêlé, Sauce Américaine 3,500 (税込 3,850)

**リヨン風スズキの軽いクネル オマール海老のポワレ ソースアメリカーナ**

## LES VIANDES 肉料理

Filet de Canard Rôti, Sauce à l'Orange, 2,500 (税込 2,750)  
Brik aux Asperges Vertes et aux Champignons

**ハンガリー産鴨ロースのロティ ソースオランジュ  
グリーンアスパラガスとキノコのブリック包み**

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ソース グラタンドフィノアと共に**

Tournedos Rossini 8,000 (税込 8,800)

**“ロッシーニ” 牛フィレ肉とフォアグラのソテー トリュフの香るペリゴールソース**

## 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**

Dacquoise au Mascarpone, Sorbet au Chocolat, Confiture de Citron, Myrtilles 1,000 (税込 1,100)

**マスカルポーネのダックワーズ チョコレートのソルベ  
レモンのコンフィチュールとブルーベリー**

Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille 1,500 (税込 1,650)

**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**

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**