

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