

# 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 コンパーニュ風**

### 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みーすデュオ 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**