

# MENU DÉJEUNER

9月のランチコース

¥2,500 (税込 2,750)

Amuse-Bouche  
本日のアミューズブーシュ

## 前菜

Daurade Légèrement Fumée "Leche de Tigre"  
(Lait de coco, avocat, céleri, oignon rouge, citron vert, citron, fumet de poisson, coriandre)  
**愛知県産真鯛の軽い燻製 "レチュ・デ・ティグレ"**  
(ココナツミルク、アボカド、セロリ、赤玉ねぎ、ライム、レモン、魚貝の出汁、パクチー)

## スープ追加

(+¥550) Soupe de Légumes de Saison  
(+¥550) 季節のスープ \*卓上のメニューをご覧ください

## メインディッシュ

Échine de Porc "YAMAGATA" Rôtie, Jus au Beurre Noisette,  
Purée d'Oignons au Poivron, Tian de Légumes d'Été  
**"認定山形豚"肩ロース肉のロースト 焦がしバターのジュース**  
**パプリカ風味のオニオンピューレと夏野菜のティアンを添えて**  
または  
(+¥1,100) Entrecôte de Bœuf Rôtie, Jus Épicé,  
Patate Douce à la Française, Gratin Dauphinois  
(+¥1,100) **ブラックアングス牛'ミスジ'のロースト スパイシーなジュース**  
**サツマイモのフランセーズ グラタンドフィノアと共に**

## 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  
Mousse de Fromage Frais, Crème Glacée au Café au Lait, Compote de Cassis  
**軽やかなクリームチーズのムース カフェオレのアイスクリーム**  
**カシスのソースを添えて**  
または  
(+¥550) Mille-Feuille aux Figs Noires, Crème Glacée au Caramel  
(+¥550) **黒イチジクのミルフィーユ仕立て くちどけ濃厚なキャラメルアイス**  
または  
Crème Glacée et Sorbet  
季節のアイスクリームとシャーベット

Café  
コーヒー

# MENU SPÉCIAL

ブラスリーポール・ボキューズ銀座

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 ¥5,500 (税込 6,050)

アミューズ、前菜、メインディッシュ 2品、デザート ¥8,000 (税込 8,800)

Amuse-Bouche  
本日のアミューズブーシュ

## 前菜

Beignets de Ris de Veau, Sauce Gastrique,  
Risotto aux Champignons, Accents de Bardane Nouvelle  
**リードヴォーのフリットソース・ガストリック**  
**シャンピニオンのリゾット 新ゴボウのアクセント**  
または  
(+¥1,320) Escalope de Foie Gras Poêlée, Sauce aux Framboises  
(+¥1,320) **フランス産鴨フォアグラのポワレ 甘酸っぱいらズベリーソース**

## スープ追加

(+¥550) Soupe de Légumes de Saison  
(+¥550) 季節のスープ \*卓上のメニューをご覧ください

## メインディッシュ

Filet de Poisson de Jour Poêle, Façon Bouillabaisse Épicée, Légumes de Saison  
**本日の鮮魚のポワレ 海の幸と季節野菜 スパイスの香るブイヤベース風**  
または  
Filet de Bœuf Poêlé au Poivre Noir, Jus Épicé,  
Patate Douce à la Française, Gratin Dauphinois  
**国産牛フィレ肉のポワレ 黒胡椒風味 スパイシーなジュース**  
**サツマイモのフランセーズ グラタンドフィノアと共に**

## 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  
Mousse de Fromage Frais, Crème Glacée au Café au Lait, Compote de Cassis  
**軽やかなクリームチーズのムース カフェオレのアイスクリーム**  
**カシスのソースを添えて**  
または  
Mille-Feuille aux Figs Noires, Crème Glacée au Caramel  
**黒イチジクのミルフィーユ仕立て くちどけ濃厚なキャラメルアイス**  
または  
Crème Glacée et Sorbet  
季節のアイスクリームとシャーベット

Café  
コーヒー



Chaque jour, le Chef  
Teruhiko Hoshino  
vous Propose  
les suggestions du Marché.

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  
王道フレンチ。

クラシックスタイルをベースにした  
モダンでヘルシーな料理に  
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  
同じメニューお選びください