

Menu Bouillon de Paris

¥2,980～(税別)のコース

※お好きな前菜・メイン・デザートをお選びいただけます。
全てのお料理、アラカルトでのご注文も承っております。

(追加料金を頂くお料理もございます。)

無塩発酵バター
アイスニーマー
350円(税別)

食前酒と一緒に軽く・・・

- ・ハモンセラーノ生ハム
- ・熟成エゾ鹿のサラミ
- ・熟成短角牛のサラミ
- ・熟成放牧豚のサラミ

各700円(税別)

生ハム・パテ・サラミの盛り合わせ
1300円(税別)

本日のイチオシおつまみ！

白子のベニエ

1～2人前 700円(税別)

3～4人前 1200円(税別)

柿と生ハムの一皿

200円(税別)

アミューズ(吉田豚のリエット バケットパン付き)

コースの前菜は以下からお一つお選びください。

本日のおすすめ！！

Langue de boeuf et sa betterave

65℃でやさしく火入れした牛タンとビーツのマリアージュ
燻製パセリのジュのアクセント

Moule marinières(+¥432)

カナダ産 ムール貝の白ワイン蒸し(+400税別)

Carpaccio de boeuf Angus

赤ワインで酔わせた アンガス牛しきんぼう肉のカルパッチョ

Salade de jambon cru et fromage

スペイン産 ハモンセラーノ生ハムとミモレットチーズの山盛りサラダ

Carpaccio de Buri naturel et ses légumes, vinaigrette aux agrumes

鳥取県産 天然ブリのカルパッチョと季節野菜
日向夏と西洋ワサビの香り キャビアとともに

Gâteau de crabe "Zuwai" à l'Avocat et son coulis de tomate

オホーツク産 スウィガニとアボカドのディル風味 ガトー仕立て
赤ワインヴィネガーの効いたクーリ・ド・トマトで

Pate de campagne

自家製 田舎風お肉のパテ サラダ添え

Salade de rosbif

麦黒牛のローストビーフサラダ

Foie gras poêlé(+¥864)

フォアグラのポワレ

エピスのソースとブラックダイヤモンドとともに(+800税別)

<ご追加でスープもいかがですか？>

Potage de bardane

ゴボウの食べるポタージュ (¥600)

Soupe à l'oignon gratinée

アツアツ! オニオングラタンスープ (¥700)

※少々お時間頂きます※

メイン料理(お好みの1品をお選びください)

本日のおすすめ！！

Sawara rôti

長崎県 対馬産 **サワラ**の高温ロースト
トリュフ風味のジュードコキヤーシュと

Veau rôti au turuffe et de chartreuse

超希少！ 北海道 オークリーフ牧場産
仔牛ミスジのロースト モリユ風味

Pintade rôti (+¥1512)

ランド産 **ホロホロ鶏胸肉**のロースト
西洋セップ茸のソース (+¥1400税別)

Gigot d'Agneau rôti

ニュージーランド産 **仔羊モモ肉**のロースト
ブラックオリーブとくるみオイルのジュ

Filet de canard rôti (+¥756)

青森県産 バルバリ種 **鴨むね肉(140g)**のロースト
バニラ風味 (+¥700税別)

Chevreuril rôti

オークリーフ牧場産 **エゾジカ外もも肉**のロースト
カールスバーグビールのソース

Steak boeuf Angus frites

US産 **ブラックアンガス牛肩ロース肉**のステーキ(200g)
フレンチフライ添え

Steak d'échine de porc

千葉県産 **豚肩ロース肉**のステーキ 粒マスタードソース

Homard rôti (+¥1728)

カナダ産 **オマール海老テール(140g)**のロースト
赤ピーマンと甲殻類のエミュリジョンソース (+¥1600税別)
※1/2サイズ(+¥800税別)でも承っております。

Vegetarien  Asperge blanche et legume chaud

フランス ロワール産 **ホワイトアスパラ**と竹の子、
季節野菜の一皿 燻製ベーコンの香り

Amadai croustillant (+¥756)

ウロコ付き**甘鯛**のクリスティアン (+¥700税別)
ふきのとうの入った焦がしバターソース

Bien affine Japanese boeuf poêlé (+¥1728)

エレゾ **熟成短角牛肩ロース肉**のポワレ
酸味を効かせたエシャロットソース (+¥1600税別)

デザート

本日のデザートは別メニューにてご案内しております。

※シビエをご希望のお客様はご予約時にご相談ください。