

Menu Déjeuner

ランチメニュー

¥5,500

アミューズ プーシュ

L'amuse bouche

前菜

Les entrées

右側の6種類の前菜から

1皿お選びください

お魚料理

Le poisson

鮮魚のポワレ

お肉料理

Les viandes

右側の3種類のお肉料理から

1皿お選びください

デザート

Le dessert

当日デザートメニューから

1皿お選び頂けます

前菜

Les entrées

人参のムース 雲丹とコンソメのジュレ添え

Coupe de mousse de carotte en gelée

Carrot Mousse with Sea Urchin and Beef Consomme Jelly

ブーダンノワールのテリーヌ仕立て 林檎のソース

Terrine de boudin noir aux pommes fruits

Porc Blood Terrine with Apple Salad

豚スネ肉と豚足と豚耳のジャンボン・ペルシエ

Jambon persille

Jelly terrine of porc and parsley

数種の豆のサラダと北海道産ツブ貝のコンポート

Variation de haricots et compote de tsubu

Various bean salade and Hokkaido clams

サクラマスと春キャベツのタルティーヌ

Tartine de Sakuramasu et chou de printemps

Spring cabbage and SAKURA trout tart

ヤリイカとロメインレタスのリゾット カルボナーラ風味

Rizotte de calmar avec laitue comme Carbonara

Risotto with Squid and Romaine lettuce. Carbonara style

肉料理

Les viandes

牛ホホ肉のマディラワイン煮込み

Joue de Bœuf braise aux madère

Braised Beef cheek with Madira wine

岩手県産ホロホロ鶏とフォアグラのパイ包み焼き

Paté de Pintade

Iwate chicken "Pintade" and foie gras in pie shell

本日の内臓料理

Abat du jour

すべての表示金額に別途消費税とサービス料10%

Menu Spécial

ランチ ￥9000

ディナー ￥12000

アミューズ ブーシュ
L'amuse bouche

冷前菜
L'entrée froide

温前菜
L'entrée chaude

魚料理
Le poisson

肉料理
La viande

デザート
Le dessert

すべての表示金額に別途消費税とサービス料10%

Le Bourguignon ル・ブルギニオン 03-5772-6244
毎週水曜日定休

Les entrées

ルブルギニオンのスペシャリテの前菜
コースに追加して頂けます (+1600円)

人参のムース 雲丹とコンソメのジュレ添え
La coupe de mousse de carotte en gelée

ブーダンノワールのテリーヌ仕立て 林檎のソース
La terrine de boudin noir aux pommes fruits

エスカルゴと骨髄 牛胃のロースト 赤ワインのピュレソース
Les escargots et moelleux dans l'os sauve au vin rouge

肉料理

Les viandes

(和牛のローストと仔羊と鴨は2名様でのオーダーをお願いしております)

函館小国牧場 黒毛和牛のロースト
Bœuf de Hokkaido en rôti

千葉県花悠仔豚のロースト
Cochon de Kasyu en rôti

フランス・ロゼール産仔羊のロースト (+1000円)
Agneau de Lozère en rôti

フランス産 仔鳩のロースト (+1000円)
Pigeonneau en rôti

黒毛和牛のブッフブルギニオン
Bœuf à la Bourguignon

本日の内臓料理
Abat du jour