

Menu Déjeuner
ランチメニュー
¥5,786

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

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 ¥10000

ディナー ¥13000

アミューズ プーシュ
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

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

仔ウサギのパロティーヌ ニンジンのサラダ添え
Ballottine de Lapereau avec salade de carotte
Rabbit terrine with Carrot salad

厚沢部町のメークインと鱈のブランダードのベーニエ バスク風
Beignet de Brandade de Morue en Basquaise
Cod Brandade Fritters and Basque style with red bell pepper and onion

帆立貝のカルパッチョ ツブ貝のコンポート セロリのデクリネゾン
Carpaccio de St-jacques et compote de Tsubu salade de celeri
Scallop Carpaccio and Tsubu shellfish compote with celery salad

モンサンミッシェルのムール貝と秋刀魚のリゾット バジル風味
Risotto de Moule et Sanma au basilic
Risotte with Mussels and Swordfish, Basil flavor

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

北海道産蝦夷鹿とフォアグラのパイ包み焼き
Paté de Chevreuil
Baked Deer "EZO" and foie gras in pie shell

本日の内臓料理

Abat du jour

Les entrées

ルブルギニオンのスペシャリティの前菜を
コースに追加して頂けます (+1800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

(和牛のローストと鹿と鴨は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

北海道産蝦夷鹿のロースト (+1000円)
Chevreuil en rôti sauce poivrade

愛知県豊橋 恵嶋の胸肉のロースト (+1000円)
"Aichi Megumi" Canard 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