

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

ル・ブルギニオンのお肉のテリーヌ  
Terrine de Vioands  
Meat Terrine

ズワイ蟹のエミエット カリフラワーのヴァヴァロワと金柑のサラダ  
Emiette de crabe aux choufleur et Kumqust  
Snow crab, cauliflower and kumquat salad

函館王様しいたけのマリネ 車麩のコンポート フムスとデュカ  
Shiitake marinee, compote de kurumabu, houmus pois chiche avec dukkah  
Marinated king shiitake mushrooms with hummus and dukkah

牡蠣のリゾット 赤キャベツと春菊添え  
Risotte de Huitre aux chou rouge et syungiku  
Oyster Risotto with red cabbage and edible chrysanthemum

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