

2025年 春メニュー 4・5月を予定

Menu Déjeuner
ランチメニュー
¥5,786

前菜・魚料理・肉料理・デザートの4皿コース

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

貝のタルタル 新玉葱のヴァバロワ 春キャベツのサラダ
Tartare de Cocquillage et Bavaois d'oignon nouveau
Shellfish Tartar and New Onion Mousse

鴨のセツシェ 和歌山県蔵光農園の八朔と数種の豆のサラダ
Salade de Canard en seche et Agrume avec les haricot
Duck, Hassaku orange and Beans Salad

サクラマスのリゾット 菜の花やウド、蒨の薹のタップナード
Rizotte de Sakuramasu et Legume Printemps
Cherry Trout Risotto, Puree of spring vegetables

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

岩手県平田牧場"金華豚"とフォアグラのパイ包み焼き
Paté de Porc de "KINKA"
Baked Porc "KINKA" 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

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

愛知県豊橋 恵鴨の胸肉のロースト(+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