

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

岩手県石黒農場ホロホロ鶏の手羽先のキノコファルシーテリーヌ

Terrine d'aileron de Pintade farci aux champignon

Terrine of chicken wings and mushrooms

ズワイガニのエミエット ズッキーニのタルティーヌ

Tartine de courgettes avec emiette de crabe

Crab Tartar and Zucchini Tartine

八幡平サーモンのタルタル 胡瓜とディル風味のタブレ

Tartare de Truite avec taboule de concombre au arôme d'aneth

"IWATE" Salmon Tartar with Cucumber and Herbs

秋刀魚とモンサンミッシェルのムール貝のリゾット

Risotte de Moule de Mont-Saint-Michel avec Sanma

Risotto of Sanma fish and Mussels from Mont-Saint-Michel

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

愛知県豊橋産"恵鴨"とフォアグラのパイ包み焼き

Paté de Canard de "AICHI MEGUMI"

Baked Duck "MEGUMI" 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きます (+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 sauté 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

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