

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

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

季節のジビエテリーヌ (+500円)

Terrine de Gibier de Saison

Terrine of Venison, Boar, and Wild Duck

ズワイガニのエミエットと根セロリのレムラード

Emiette de Crabe et remoulade de Celerirave

Crabe and Celery Root Tartare Salad

王様しいたけと冬のお野菜の一皿

L'assiette de Champignon Royal Shiitake et Legume de hiver

King Shiitake Mushrooms and Winter Vegetables

牡蠣のリゾット 白菜のクリーム煮と海苔風味

Rizottte de Huitre aux chou chinois a la crème

Oyster Risotto with creamed Chinese Cabbage, Seaweed-flavored

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

すべての表示金額に別途消費税とサービス料 1 0 %

Menu Spécial

ランチ ￥10000

ディナー ￥13000

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 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 

北海道産蝦夷鹿のロースト ポワブラードソース (+1000円)
Chevreuil en rôti sauce poivrée 

フランス ランド産 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

本日のジビエ (+1000円～)
Gibier