

Menu Déjeuner

ランチメニュー

¥5,786

アミューズ ブーシュ
L'amuse bouche

前菜

Les entrées

右側の 6 種類の前菜から
1 盘お選びください

お魚料理

Le poisson

鮮魚のボワレ

お肉料理

Les viandes

右側の 3 種類のお肉料理から
1 盘お選びください

デザート

Le dessert

当日デザートメニューから
1 盘お選び頂けます

すべての表示金額に別途消費税とサービス料 10 %

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 Consommé 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

春の数種の豆のサラダとセルヴェル・ド・カーニヨ

ウフ・マヨネーズ添え

Salade de Pois de Printemps et crevette de canut avec oeuf mayonnaise

Spring Beans Salad and Cheese dip with herbs, Egg Mayonnaise

雛鳥と春キャベツのローストとタンポポのサラダ

新玉葱のスープとフキノトウのタップナード

Salade de poussin avec chou saute et pissenlit, soupe de oignon nouveau

Chicken, Spring Cabbage, and Dandelion Salad with Spring Onion Soup

海老と菜の花とウドのリゾット クリュスタッセソース

Risotto de crevettes, Nanohana et Udo saute sauce crustaces

Risotto with Shrimp and Japanese Vegetables, Crustace Sauce

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

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

エスカルゴと骨髓 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 ポワプラードソース (+1000円)
Chevreuil en rôti sauce poivrade 

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