

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
鮮魚のボワレ

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 %

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 de Bourguignon
Le Bourguignon Meat Terrine, Duck Porc and Foie Gras

春の数種の豆のサラダとセルヴェル・ド・カーニョ
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 Onignon 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
Risotte de crevettes, Nanohana et Udo saute sauce crustaces
Risotte 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

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

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

(和牛と鴨と羊と豚のローストは2名様👥でのオーダーをお願いしております)
(Please order your main dish together at the table)

函館小国牧場 黒毛和牛のロースト
Bœuf de Hokkaido en rôti 👥

愛知県豊橋 恵鴨胸肉のロースト (+1000円)
Canard de Aichi Megumi en rôti 👥

豪州産 パスチャーフェッド仔羊のロースト (+1000円)
Agneau d'Australie en rôti 👥

フランス バスク地方ビゴール豚のロースト (+1000円)
Noir de Bigorre 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

Menu Spécial

東京最高の名物料理 2 0 2 6
ル・ブルギニオン 2 6 周年菊地シェフ堪能コース

Amuse

アミューズ チーズと豚肉のプチシュークリーム
Cheese puffs, porc , cream sauce
Gougère

Spécialité

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

Entrée chaude / hot appetizer

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

Entrée chaude / hot appetizer

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
Escargot with roasted Beef Bone Marrow and Beef Tripe
Escargots et moelleux dans l'os sauté au vin rouge

Viande / meat

黒毛和牛の赤ワイン煮込みブッフブルギニオン
Wagyu beef stew
Bœuf Bourguignon

Desserts et Thé

赤ピーマンのプリン ヴァニラアイス添え
Red pepper pudding and vanilla ice cream
Pudding de poivron rouge avec glace vanille

Le Bourguignon 2026