

Diner Menu

Standard course
スタンダードコース

12月
¥3,200

アミューズ ブーシュ
(お食事前の小さな一皿)

Amuse-bouche

本日の白身魚のフリット

スープ

Soupe du jour

オニオンスープ

パスタ

Pâte du jour

茸とペンネのクリーム仕立て

お魚料理

Poisson du jour

銀鱈のムニエル
トマトとケッパーソース

お肉料理

Viande du jour

牛フィレ肉のポワレ
ジンジャーソース

パン

Pain

デザート

Dessert

リンゴのロースト
メーブルアイスと共に

Café ou choix de thé

珈琲 又は北欧紅茶

Diner Menu

Menu Proposé Par le chef

シェフのお勧めコース

12月

¥4,300

冷製オードブル

Hors-d'œuvre froide

本日のブルージュ特製 冷前菜盛り合わせ

温製オードブル

Hors-d'œuvre chaud

シェフの気まぐれ温製オードブル

スープ

Soupe du jour

オニオンスープ

お魚料理

Poisson du jour

銀鱈のムニエル

トマトとケッパーソース

お肉料理

Viande du jour

国産牛フィレ肉のポワレ

ジンジャーソース

パン

Pain

デザート

Dessert

リンゴのロースト

メーブルアイスと共に

Café ou choix de thé

珈琲 又は北欧紅茶

小菓子