

# *Diner Menu*

*Standard course*  
スタンダードコース

2月  
¥3,200

アミューズ ブーシュ  
(お食事前の小さな一皿)

**Amuse-bouche**  
ブリのマリネ

スープ

**Soupe du jour**  
蕪のヴルーテ  
カリカリベーコン添え

パスタ

**Pâte du jour**  
鱈とブロッコリーのスパゲッティ

お魚料理

**Poisson du jour**  
鮮魚の米粉のフリット仕上げ  
山葵風味タルタルソース

お肉料理

**Viande du jour**  
牛フィレ肉のポワレ  
新玉オニオンのクーリー添え  
赤ワインソース

パン

**Pain**

デザート

**Dessert**  
苺のムース  
ヨーグルトソルベ  
赤い果実のスープに浮かべて

**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

2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**

蕪のヴルーテ

カリカリベーコン添え

お魚料理

### **Poisson du jour**

鮮魚の米粉のフリット仕上げ

山葵風味タルタルソース

お肉料理

### **Viande du jour**

国産牛フィレ肉のポワレ

新玉オニオンのクーリー添え

赤ワインソース

パン

### **Pain**

デザート

### **Dessert**

苺のムース

ヨーグルトソルベ

赤い果実のスープに浮かべて

### **Café ou choix de thé**

珈琲 又は北欧紅茶

小菓子