

Diner Menu

Standard course
スタンダードコース

3月

¥3500

アミューズ ブーシュ
(お食事前の小さな一皿)

Amuse-bouche

チキンのマリネ

スープ

Soupe du jour

ポテトとビーツの2色スープ

パスタ

Pâte du jour

烏賊とタコのリングネ

お魚料理

Poisson du jour

鯛のサラマンダー焼き

桜海老添え

サフラン風味のスープに浮かべて

お肉料理

Viande du jour

牛フィレ肉のポワレ

マスタードソース

パン

Pain

デザート

Dessert

ピスタチオのムース

リンゴのソルベ共に

Café ou choix de thé

珈琲 又は北欧紅茶

※コース料理、ランチタイムは予約にてご用意できます

Diner Menu

Menu Proposé Par le chef

シェフのお勧めコース

3月

¥4,500

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

ポテトとビーツの2色スープ

お魚料理

Poisson du jour

鯛のサラマンダー焼き

桜海老添え

サフラン風味のスープに浮かべて

お肉料理

Viande du jour

国産牛フィレ肉のポワレ

マスタードソース

パン

Pain

デザート

Dessert

ピスタチオのムース

リンゴのソルベ共に

Café ou choix de thé

珈琲 又は北欧紅茶

小菓子