

Diner Menu

Standard course
スタンダードコース

9月

¥3,500

アミューズ ブーシュ
(お食事前の小さな一皿)

Amuse-bouche

サーモンのブランダード

スープ

Soupe du jour

チキンと野菜のコンソメ風スープ

パスタ

Pâte du jour

ポークとペンネのトマトソース仕立て

お魚料理

Poisson du jour

本日の魚のポッシュェ
ノイリー酒風味クリームソース

お肉料理

Viande du jour

牛フィレ肉のポワレ
レホールソース

パン

Pain

デザート

Dessert

和梨のキャラメリゼ
グラスほうじ茶と共に

Café ou choix de thé

珈琲 又は紅茶

※各ディナーコース、ランチタイムはご予約にて、ご用意いたします

Diner Menu

Menu Proposé Par le chef

シェフのお勧めコース

9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

チキンと野菜のコンソメ風スープ

お魚料理

Poisson du jour

本日の魚のポッシュェ
ノイリー酒風味クリームソース

お肉料理

Viande du jour

国産牛フィレ肉のポワレ
レホールソース

パン

Pain

デザート

Dessert

和梨のキャラメリゼ
グラスほうじ茶と共に

Café ou choix de thé

珈琲 又は紅茶

小菓子