

# ***Diner Menu***

*Standard course*  
スタンダードコース

1月

¥3,500

アミューズ ブーシュ

(お食事前の小さな一皿)

## **Amuse-bouche**

サーモンのエスカベッシュ 柚子胡椒風味

スープ

## **Soupe du jour**

カリフラワーのヴルーテ  
カレーオイルをアクセントに

パスタ

## **Pâte du jour**

ベーコンと白菜のクリームスパゲッティ

お魚料理

## **Poisson du jour**

本日のお魚のポワレ  
青海苔のスープ仕立て

お肉料理

## **Viande du jour**

牛フィレ肉のポワレ  
トマトとバルサミコソース

パン

## **Pain**

デザート

## **Dessert**

ガトーショコラ  
フランボワーズソルベと共に

## **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

1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**

カリフラワーのヴルーテ  
カレーオイルをアクセントに

お魚料理

## **Poisson du jour**

カリフラワーのヴルーテ  
カレーオイルをアクセントに

お肉料理

## **Viande du jour**

牛フィレ肉のポワレ  
トマトとバルサミコソース

パン

## **Pain**

デザート

## **Dessert**

ガトーショコラ  
フランボワーズソルベと共に

## **Café ou choix de thé**

珈琲 又は紅茶

小菓子