

***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**  
豊橋産錦爽鶏と野菜のブイヨン仕立てスープ

パスタ

**Pâte du jour**  
ベーコンとペンネのピリ辛トマトソース

お魚料理

**Poisson du jour**  
本日のお魚のポワレ  
ライムと生姜の香るヴァンブランソース

お肉料理

**Viande du jour**  
特選牛フィレ肉のポワレ  
巨峰とマスタードソース

パン

**Pain**

デザート

**Dessert**  
無花果のタルト  
グラスバニークリーム添え

**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**

豊橋産錦爽鶏と野菜のブイヨン仕立てスープ

お魚料理

## **Poisson du jour**

本日のお魚と帆立貝のポワレ  
ライムと生姜の香るヴァンブランソース

お肉料理

## **Viande du jour**

国産牛フィレ肉のポワレ  
巨峰とマスタードソース

パン

## **Pain**

デザート

## **Dessert**

マンゴムースとココナッツソルベ  
パイナップルソースと共に

## **Café ou choix de thé**

珈琲 又は紅茶

小菓子