

# Bruges Autumn Fair

## 秋の味覚フェア開催

秋の食材を贅沢に使用した期間限定メニューをご用意いたしました。  
親しい方と一緒にゆっくりとした時間をお過ごしください

2021年10月5日(火)～30日(土)

### Autumn Premium Dinner

オートム プレミアム ディナー

1名様 5,500円

※期間中のディナータイムは  
お客様に安心して  
ご利用いただくために

- ①完全予約制
- ②1日3組限定
- ③同居家族の4名様まで

とさせていただきます  
ご了承ください

- ◆秋刀魚と里芋と生ハムのブッセ  
テリーヌ仕立て  
山葵クリームソース
- ◆紅葉鯛と天使の海老のマリネ ビーツソース
- ◆豊橋産錦糸鶏と松茸のバイ包みスープ
- ◆マナガツオと帆立貝の炙り焼き  
シャンピニオンのデュクセルと菊花ソース  
柚子の香りをアクセントに
- ◆国産牛フル肉のポワレ  
洋梨のクーリーと秋の彩野菜を添えて
- ◆栗のモンブラン カシスのソルベと共に  
珈琲又は紅茶 小菓子



### Autumn Lunch

#### オートムランチ

(ランチタイムのみ販売)



※写真は Special Lunch

### Special 2,500円

前菜のサラダ仕立て スープ パン  
魚料理 肉料理 スペシャルデザート コーヒー

### Chef's 1,800円

前菜のサラダ仕立て スープ パン  
パスタ料理 メイン料理 デザート コーヒー

### Bruges 1,300円

前菜のサラダ仕立て スープ パン  
メイン料理 コーヒー

ランチ・ディナー共通

Kid's plate 750円

キッズプレート



コンスープワンプレート料理  
デザートジュース



RESTAURANT  
**Bruges**  
レストラン ブルージュ

【ご予約・お問合せ】

Tel. 0565-47-7404

Lunch 11:30～14:00 (L.O13:30)

Dinner 17:30～21:00 (L.O20:30)

定休日/日曜日

〒473-0902 豊田市大林町8-54  
トヨタ紡織グローバル研修センター1F

※写真はすべてイメージです  
※金額は税込み表記です



レストランブルージュは  
加盟店です



お店のご案内は  
こちらから

