

***Diner Menu***  
*Standard course*  
スタンダードコース

6月  
¥3,500

アミューズ ブーシュ

(お食事前の小さな一皿)

**Amuse-bouche**

無花果のプロシュート巻き  
焼き茄子のジュレ白胡麻ソース

スープ

**Soupe du jour**

冷製のとうもろこしのスープ

パスタ

**Pâte du jour**

チキンと茸のペペロンチーノスパゲティ

お魚料理

**Poisson du jour**

本日のお魚のポワレ  
トマトのコンソメソース  
自家製ドライトマトのクーリーをアクセントに

お肉料理

**Viande du jour**

特選牛フィレ肉のポワレ ジンジャーソース

パン

**Pain**

デザート

**Dessert**

抹茶のムース  
グラス小倉添え

**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

6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**

冷製のとうもろこしのスープ

お魚料理

## **Poisson du jour**

本日のお魚のポワレ

トマトのコンソメソース

自家製ドライトマトのクーリーをアクセントに

烏賊の炙り焼き添え

お肉料理

## **Viande du jour**

特選牛フィレ肉のポワレ ジンジャーソース

パン

## **Pain**

デザート

抹茶のムース

グラス小倉添え

## **Café ou choix de thé**

珈琲 又は紅茶

小菓子