

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

8月  
¥3,500

アミューズ ブーシュ  
(お食事前の小さな一皿)

**Amuse-bouche**  
鮪のタルタル仕立て  
ジェノベーゼソース

スープ  
**Soupe du jour**  
かぼちやの冷製スープ

パスタ  
**Pâte du jour**  
生ハムと茸のオイルスパゲッティ

お魚料理  
**Poisson du jour**  
本日のお魚のポシェ  
夏野菜と共に

お肉料理  
**Viande du jour**  
特選牛フィレ肉のポワレ  
シャリアピンソース

パン  
**Pain**

デザート  
**Dessert**  
パッションフルーツのムース  
ココナッツソルベ添え

**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

8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**

かぼちゃの冷製スープ

お魚料理

## **Poisson du jour**

本日のお魚のポシェ

天使の海老と

夏野菜と共に

お肉料理

## **Viande du jour**

国産牛フィレ肉のポワレ

シャリアピンソース

パン

## **Pain**

デザート

パッションフルーツのムース

ココナッツソルベ添え

## **Café ou choix de thé**

珈琲 又は紅茶

小菓子