

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

11月  
¥3,500

アミューズ ブーシュ  
(お食事前の小さな一皿)

**Amuse-bouche**

人参のムース 小海老のマリネ添え

スープ

**Soupe du jour**

安納芋のヴルーテ  
カプチーノ仕立て

パスタ

**Pâte du jour**

生ハムとクルミのオイルスパゲッティ

お魚料理

**Poisson du jour**

本日のお魚のポワレ  
白菜ソース  
春菊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  
山葵風味醤油クリームソース

パン

**Pain**

デザート

**Dessert**

ピスタチオのプディング  
柿のソルベ添え

**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

11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**

安納芋のヴルーテ

カプチーノ仕立て

お魚料理

## **Poisson du jour**

本日のお魚のポワレ 蛤添え

白菜ソース

春菊のクーリーをアクセントに

お肉料理

## **Viande du jour**

国産牛フィレ肉のポワレ

山葵風味醤油クリームソース

パン

## **Pain**

デザート

## **Dessert**

ピスタチオのプディング

柿のソルベ添え

## **Café ou choix de thé**

珈琲 又は紅茶

小菓子