

Diner Menu
Standard course
スタンダードコース

3月
¥3,500

アミューズ ブーシュ
(お食事前の小さな一皿)

Amuse-bouche
チキンのマリネ

スープ

Soupe du jour
ポテトとビーツの2色のスープ

パスタ

Pâte du jour
烏賊と春キャベツのオイルスパゲッティ

お魚料理

Poisson du jour
鯛のサラマンダー焼き
桜海老添え
魚のスープ仕立て

お肉料理

Viande du jour
特選牛フィレ肉のポワレ
マスタードソース
露の臺をアクセントに

パン

Pain

デザート

Dessert
ココナッツのブラマンジェ苺ソース
ヨーグルトソルベと共に

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

3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

ポテトとビーツの2色のスープ

お魚料理

Poisson du jour

鯛のサラマンダー焼き

蛤と桜海老添え

魚のスープ仕立て

お肉料理

Viande du jour

特選牛フィレ肉のポワレ

マスタードソース

蕨の薑をアクセントに

パン

Pain

デザート

Dessert

ココナッツのブラマンジェ苺ソース

ヨーグルトソルベと共に

Café ou choix de thé

珈琲 又は紅茶

小菓子