

Diner Menu
Standard course
スタンダードコース

5月
¥3,500

アミューズ ブーシュ
(お食事前の小さな一皿)

Amuse-bouche
稚鮎のエスカベッシュ

スープ

Soupe du jour
野菜のペイザンスープ

パスタ

Pâte du jour
蛸と九条葱のオイルスパゲッティ

お魚料理

Poisson du jour
イサキのポワレ
ジェノベーゼソース

お肉料理

Viande du jour
特選牛フィレ肉のポワレ
シェリービネガー風味牛蒡ソース

パン

Pain

デザート

Dessert
メロンのテリーヌ
グラスバニークと共に

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

5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

野菜のペイザンスープ

お魚料理

Poisson du jour

イサキのポワレ

ジェノベーゼソース

天使の海老添え

お肉料理

Viande du jour

国産牛フィレ肉のポワレ

シェリービネガー風味牛蒡ソース

パン

Pain

デザート

Dessert

メロンのテリーヌ

グラスバニークと共

Café ou choix de thé

珈琲 又は紅茶

小菓子