

DINNER MENU

17:00-21:30 L.O.

2名さまより承ります。税・チャージ料込

シェフスタイル

スペイン産プーレジョンヌと オマール海老のセット

6,480 yen



焼き立てロティサリーチキンをメインに、
シェフこだわりのシャルキュトリー盛り合わせや
ムール貝の白ワイン蒸し、オマール海老など
ルプーレの魅力ある料理を厳選したセットメニュー。

コーススタイル

国産シャモとフォアグラと ブイヤベースのコース

8,640 yen



国産シャモのロティサリーチキンをメインに、
シェフこだわりのシャルキュトリー盛り合わせや
フォアグラとアスパラガスのロースト、
ブイヤベースなど、季節の食材が贅沢に楽しめる
シェフおまかせのコースメニュー。

FREE DRINK フリードリンク 3 時間制
(L.O.30 分前)

上記セットメニュー価格 + お一人様 2,160 yen

瓶ビール/白・赤ワイン/ハイボール/
カクテル・ノンアルコールドリンク 各種

上記セットメニュー価格 + お一人様 3,240 yen

上記ドリンク内容に加え、さらに
スパークリングワインもお楽しみいただけます。

All prices are tax included. A beverage is not included. We ask every customer to order the same course by the table. Thank you for your understandings.

DINNER 17:00-21:30 L.O.

まずは好みのチキンをチョイス

POULET ROTI ロティサリーチキン

ジューシーで弾力のある肉質

スペイン産 若鶏 Rotisserie chicken (Spain)

- ・フルサイズ (4人前) Whole [for 4 people] 7,340
- ・骨つきモモ肉 (1人前) Thigh [for 1 person] 2,160

しっかりとした旨味が味わえる

国産シャモ Rotisserie chicken (Japan)

- ・フルサイズ (4人前) Whole [for 4 people] 9,500

濃厚で上品な味わい

スペイン産 ホロホロ鶏 Rotisserie chicken (Guinea fowl, Spain)

- ・フルサイズ (3~4人前) Whole [for 3-4 people] 7,340

滋味と深いコクを楽しむ

スペイン産 鴨肉 Duck Confit (Spain)

- ・モモ肉のコンフィ (1人前) Thigh [for 1 person] 2,160



GARNITURE チキンのつけあわせ

Roasted potatoes	ローストポテト	860
Mashed potatoes	マッシュポテト	860
French fries	フライドポテト	860
Ratatouille	ラタトゥイユ	1,080
Roasted vegetables	旬野菜のロースト	1,300

CHARCUTERIE シャルキュトリー

Raw ham	パルマ産 生ハム	FULL 2,590 HALF 1,300
Raw ham and salami	パルマ産生ハム&マンドヴァ産サラミ	FULL 3,460 HALF 1,730
自家製 Homemade japanese pork ham	蝦夷豚 加熱ハム	1,300
自家製 Pâté de campagne	蝦夷豚 パテ・ド・カンパーニュ	1,300
自家製 Homemade Sausage	蝦夷豚 ソーセージ	1,300

こだわり

蝦夷豚の美味しさをそのままに。自家製シャルキュトリー

北海道でのびのびと放牧された蝦夷豚はしっかりとした甘みと香りが特長。肉本来の旨みを引き出した自家製の味をお試しください。



ENTREE FROID 冷前菜

Seasonal fruits and tomato caprese salad	フルーツマト・季節のフルーツ・ブッファラのカプレーゼ	2,160
Avocado shrimp cocktail salad	海老とアボカドのカクテル	2,160
Amberjack marinated	カンパチのマリネ	2,160

SALADE サラダ

Caesar salad with pine nuts	シーザーサラダ 松の実の香り	1,730
Salade nicoise	ニース風サラダ ゆで卵・ツナ・アンチョビ・バジル	1,940
Salade alsacienne	アルザス風サラダ ブーダンブラン・エメンタルチーズ	2,160
Salade lyonnaise	リヨン風サラダ 鶏レバー・ベーコン・ポーチドエッグ	2,160

QUICHE キッシュ

Quiche lorraine	キッシュ・ロレーヌ	860
Today's quiche	本日のキッシュ	860

SOUPE スープ

Today's soup	本日のスープ	860
--------------	--------	-----

FROMAGE チーズ

French cheese assortment	フランス産チーズ盛り合わせ	2,590
--------------------------	---------------	-------

当店のおすすめ

HOMARD オマール海老

Lobster and lemon confit salad	オマール海老とレモンコンフィのサラダ	3,020
Roasted lobster	オマール海老のロースト	3,240
Bouillabaisse -Seafood stew	オマール海老・鯛・ムール貝のブイヤベース	4,540



FOIE GRAS フォアグラ

Foie gras terrine with brioche bread	フォアグラのテリーヌ ブリオッシュを添えて	2,160
Foie gras risotto	フォアグラのリゾット	3,670

POISSON 魚介料理

Shrimp packets	海老のパピヨット	1,940
Steamed mussels in white wine	ムール貝の白ワイン蒸し	2,160
Sauteed red snapper and squid	鯛とヤリイカのポワレ	3,020



WEEKDAY LUNCH

MON-FRI 11:00-15:00 L.O.

チーズとろける
ボリュームランチ

Chicken Cordon Bleu

パリ風チキンカツレツのセット

自家製ハムとチーズが入ったパリ風カツレツに
旬の野菜のスープ、サラダがついたセット

サラダ・スープ
チキンコルドンブルー（パリ風カツレツ）
パン・コーヒー

Soup, Salad, Chicken cordon bleu, Bread, Coffee

2,160yen

当店の
看板メニュー

Rotisserie Chicken

ロティサリーチキンのセット

ロティサリーオーブンでじっくり焼いた骨つきモモ肉に
旬の野菜のスープ、サラダがついたセット

サラダ・スープ
ロティサリーチキン・ローストポテト
パン・コーヒー

Soup, Salad, Rotisserie chicken, Roasted potatoes, Bread, Coffee

2,700yen

おすすめの
鶏料理を

Today's Chicken Dish

本日の鶏料理のセット

シェフこだわりの鶏料理に
スープがついたセット

スープ・本日の鶏料理
パン・コーヒー

Soup, Today's chicken dish, Bread, Coffee

1,620yen

DRINK SET

ランチ限定ドリンクセット

+300yen

オレンジジュース、マンゴージュース、グァバジュース、
クランベリージュース、ジンジャーエール、コーラ

Orange Juice, Mango Juice, Guava Juice,
Cranberry Juice, Ginger ale, Coke

食後のコーヒーはお持ち帰り用のカップでもご用意できます。



当店の表示価格は全て税込です。 All prices are tax included.

HOLIDAY LUNCH

SATURDAYS & PUBLIC HOLIDAYS 11:00-15:00 L.O.

チーズとろける
ボリュームランチ

Chicken Cordon Bleu

パリ風チキンカツレツのセット

自家製ハムとチーズが入ったパリ風カツレツに
旬の野菜のスープ、サラダがついたセット

サラダ・スープ
チキンコルドンブルー（パリ風カツレツ）・パン

Salad, Soup, Chicken cordon bleu, Bread

2,700yen

当店の
看板メニュー

Rotisserie Chicken

ロティサリーチキンのセット

ロティサリーオーブンで
じっくりと丁寧に焼き上げたチキンをメインに
彩り豊かなサラダと
旬の野菜を味わうスープ、
食後にうれしいデザートがついた
おすすめのセット

サラダ・スープ
ロティサリーチキン・ローストポテト・パン
デザート・コーヒー

Salad, Soup, Rotisserie chicken,
Roasted potatoes, Bread, Dessert, Coffee

3,780yen

おすすめの
鶏料理を

Today's Chicken Dish

本日の鶏料理のセット

シェフこだわりの鶏料理に
スープ、サラダがついたセット

サラダ・スープ・本日の鶏料理・パン

Salad, Soup, Today's chicken dish, Bread

2,160yen

別紙ディナーメニューからもご要望のお客様には、ご注文を承っております。
お気軽にスタッフにお声がけください。
(食材の入荷状況により、ご用意できないメニューがある場合がございます。)

当店の表示価格は全て税込です。 All prices are tax included.



DRINK MENU

BEST QUALITY

BEERS

- アサヒスーパードライ Small 690
エクストラコールド Asahi Super Dry Extra Cold Regular 880
- アサヒスタウト Asahi Stout Bottle 880

TOKYO 隅田川ブルーイング

ホップの爽やかな香りと心地良い苦味が特長のクラフトビール

- ペールエール Tokyo Craft Beer "PALE ALE" Small 780
Regular 980

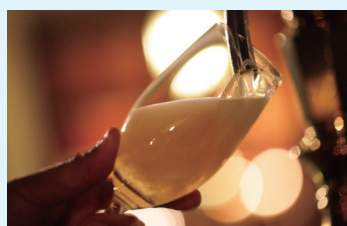
海外ビール

- フランス アルザスで作られるホワイトビールほのかな柑橘の香りが漂う、まろやかな味わい。
クローネンブルグブラン Kronenbourg Blanc Bottle 1,180
- オーガニック麦芽の豊潤な香りに、重厚なホップのうまみが味わえます。
ジェード・オーガニック・ブロンド Jade Organic Blonde Bottle 1,180
- バレンシアオレンジの香り溢れるフルティーンな風味
アメリカン!クラフトビール
ブルームーン BLUE MOON Bottle 980
- 長年シンガポールで親しまれている、きめ細かいスッキリしたビール。
タイガー Tiger Beer Bottle 880
- 口当たりがよく飲みやすい、メキシコNO1ダークビール。
ネグラモデロ NEGRA MODELO Bottle 880
- チェコのピルゼンで誕生した、ピルスナービールの元祖。
ピルスナーウルケル Pilsner Urquell Bottle 880
- ヨーロッパの女性に圧倒の人気、レモンビール。
ラドラー Radler Bottle 880

豆知識

ブラッスリーのもともとの意味は「ビール醸造所」

ブラッスリーはフランス語で「お酒と食事が楽しめるカジュアルで大衆的な居酒屋」のこと。語源は古フランス語の「brais(挽いた大麦)」「brasser(モルトと水を混ぜる)」。1870年の普仏戦争を契機にパリに移住してきたドイツ人が、ザワークラウトとビールを楽しむお店を作ったことがきっかけで、現在の飲食店の意味が生まれました。



HIGHBALLS

- フリージングハイボール Freezing Highball (Japanese Blended Whisky&Soda) 780
- アップルワイン・ハイボール Applewine Highball (Applewine&Ginger Ale) 840
- ジャックソーダ Jack Daniels&Soda 880
- 竹鶴ハイボール TAKETSURU Highball (Japanese Pure Malt Whisky "TAKETSURU" & Soda) 880
- 余市ハイボール YOICHI Highball (Japanese Pure Malt Whisky "YOICHI" & Soda) 1,080
- 宮城峡ハイボール MIYAGIKYO Highball (Japanese Pure Malt Whisky "MIYAGIKYO" & Soda) 1,080
- コニャック・ジンジャーハイボール Cognac Ginger Highball 1,080

COCKTAILS

季節限定

- 生搾り白桃ベリーニ Fresh White Peach Bellini 980
ご注文をいただいてから完熟白桃をジュースに仕上げで作るこの季節だけのカクテル

- クラシック・モヒート Classic Mojito 980
- トロピカル・カシス Tropical cassis 980
- ピニャ・コラーダ Pina Colada 980
- マイ・タイ Mai Tai 980
- オリジナル・プラムワインクーラー Original Plum Wine Cooler 880
- シークワーサーサワー Shikuwasa Sour 880
- パナシェ・パリスタイル Panaché Paris Style 880
- サングリア Sangria 840
- 自家製ジンジャーエールのモスコミュール Moscow Mule 840

季節限定

その他カクテルお作りいたします。
お気軽にお尋ねください。



AFTER DINNER

- グラッパ Grappa 980
- カルバドス Calvados 980
- マール Marc 980
- リモンチェッロ Limoncello 880
- アルマニャック Armagnac 980
- ソーテルヌ Sauternes 1,280

GLASS WINE

おすすめ

- イプシロン・スプマンテ・ピンク・ゴールド・エクストラドライ Epsilon Spumante Pink Gold Extra Dry 980
- スパークリングワイン Sparkling Wine 780
- 白ワイン White Wine 680
- 赤ワイン Red Wine 680
- ホットワイン Hot Wine 880

Non-Alcoholic Drinks

- ノンアルコール・モヒート Non-Alcoholic Mojito 880
- ノンアルコール マイ・タイ Non-Alcoholic Mai Tai 880
- ノンアルコール・トロピカル・カシス Non-Alcoholic Tropical cassis 880
- シャーリーテンプル Shirley Temple 720
- アサヒドライゼロ Non-alcoholic Beer 580

Cafes & Soft Drinks

季節限定

季節限定

- リフレッシュグリーンスムージー Refresh Green Smoothie (Peach, Kiwifruit, Spinach) 980
- 生搾り白桃ジュース Fresh White Peach Juice 880
- シークワーサースカッシュ Shikuwasa Squash 880
- 柚子蜜 Yuzu honey 780
- 自家製ジンジャーエール Homemade Ginger ale 720
- フレッシュ・ミントティー Fresh Mint Tea 680
- ホットジンジャーレモン Hot Ginger Lemon 680
- ホットレモネード Hot Lemonade 680
- 白桃アールグレイ Momo & Earl Grey 650
- 蒼烏龍茶 Oolong Tea "AO" (Hot) 650
- オレンジジュース/マンゴージュース Orange Juice/ Mango Juice 540
- コーヒー/エスプレッソ Coffee(Hot/Ice)/Espresso 540
- 紅茶/緑茶 Tea(Hot/Iced)/Green Tea(Hot/Iced) 540



WINE MENU

3,980

SPARKLING&CHAMPAGNE

  辛口
葡萄の旨味たっぷりの辛口スパークリング
グラン・レアル・ブリュット
Grand Reale Brut
生産者 ガンチア/品種 シャルドネ・カルガネーガ

WHITE

  辛口
フランスのソムリエは知っている
ロックブランジュ・ソーヴィニヨン・ブラン
Roque Blanche Sauvignon Blanc Dourthe
生産者 ドュルト/品種 ソーヴィニヨンブラン/2016年

  辛口
ワインの宝石箱
オ・フィール・デュ・タン・ブラン
Vin de France Viognier VERGET DU SUD
生産者 ヴェルジェ・デュ・シュッド
品種 シャルドネ・ルーンヌ・ヴィオニエ

  辛口
情熱を内に秘めて！
コラソン・ロコブランコ
Corazon Loco Blanco INIESTA
生産者 ドュルト/品種 ソーヴィニヨンブラン/2016年

RED

  フル
高コスパ！お肉専用赤ワイン！
リブ・シャック
Rib Shack Red
生産者 ダグラス・グリーン・ベリンガム
品種 ピノ・タージュ、シラーズ/2016年

  ミディ
うきうきラテン系ワイン
キャンティ・モンロッソ
Chianti "Monrosso" CASTELLO DI MONSANTO
生産者 カステッロ・ディ・モンサント
品種 サンジョヴェーゼ/2013年

  ミディ
サッカーの天才が造る「熱狂的な心」のワイン
コラソン・ロコ・ティント
Corazon Loco Tinto INIESTA
生産者 イニエスタ
品種 テンプラニーリョ、シラー/2015年



5,480

SPARKLING&CHAMPAGNE

  辛口
鮮度へのこだわり
プロセッコ・トレヴィゾエクストラ・ドライ
Prosecco Treviso Extra Dry MARSURET
生産者 マルスレット/品種 グレーラ


WHITE

  辛口
フランス3つ星レストラン全26店が採用
アルザス リースリング
Alsace Riesling TRIMBACH
生産者 トリンバック/品種 リースリング/2013年

  辛口
クリーン&フレッシュなワインが育む大地 ニュージーランド
プライベートビン・ソーヴィニヨン・ブラン
Private Bin Sauvignon Blanc Villa Maria
生産者 ヴィラマリア/品種 ソーヴィニヨン・ブラン/2017年

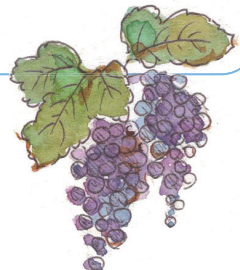
  中辛口
地中海のエメラルドなワイン
ヴィーナ・エスメラルダ
Vina Esmeralda Miguel Torres
生産者 ミゲル・トーレス
モスカテル・ゲヴィルツトラミネール/2017年

RED

  フル
世界屈指の「ボルドー」注目の産地！
シャトー・コート・モンペザ
"キュヴェ・コンポステレ"
Château Côtes Montpezat "Cuvée Compostelle"
CASTILLON COTES DE BORDEAUX
産地 フランス、ボルドー、カスティオン・コート・ド・ボルドー
品種 メルロ/2012年

  ミディ
パーカーポイント100点満点を41回獲得した！フランスの名門
コート・デュ・ローヌ・ベルルージュ
Cotes du Rhone Belleruche M.Chapoutier
生産者 ミシュル・シャプティエ
品種 グルナッシュ・シラー/2016年

  ミディ
自然派ピノ・ニュージーランド
セラールセクション・ピノ・ノワール
Cellar Selection Pinot Noir Hawke's Bay Sieni Estates
産地ニュージーランド、ホークベイ
品種 ピノ・ノワール/2018年



6,980

SPARKLING&CHAMPAGNE

  辛口
メルロ100%のロゼ・スパークリング
シレーニ・エステート セラー・セクション ロゼ
Cellar Selection Rose SILENI ESTATES
生産者 シレーニ・エステート/品種 メルロ

WHITE



  辛口
シャルドネの魔術師が造るワイン
ブルゴーニュ テール・ド・ピエール
Bourgogne Terres de Pierres VERGET
生産者 ヴェルジェ/品種 シャルドネ/2014年

  辛口
世界中から賞賛
シャトー・モン・ペラ ブラン
Château Mont-Pérat Blanc CHÂTEAU MONT-PÉRAT
生産者 シャトー・モン・ペラ/品種 ソーヴィニヨン・ブラン/2014年

RED

  フル
ヴェルサイユ宮殿でも絶賛！
シャトー・ド・ラ・ドーフィヌ
Château de la Dauphine FRONSAC
産地 フランス、ボルドー、フロンサック
品種 メルロ、カベルネ・フラン/2012年

  フル
働き者の凝縮コク旨ワイン
カベルネ・ソーヴィニヨンパソ・ロブレス
Cabernet Sauvignon Paso Robles CASTORO CELLARS
生産者 カストロ・セラーズ
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン/2018年

  フル
ひんやり美味しい赤。イタリアーノの新たな挑戦
フィキモリ
Fichimori Tormaresca
生産者 トルマレスカ/品種 ネグロ・アマロ・シラー/2016年



8,640

SPARKLING&CHAMPAGNE

  辛口
世界各国の王室御用達ジャンパン
シャルル・エドシックブリュット・レゼルヴ
Charles Heidsieck Brut Re'serve CHARLES HEIDSIECK
生産者 シャルル・エドシック/品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ



  辛口
マリリン・モンローが愛飲したジャンパーニュ
パイパーエドシック・ブリュット
Piper Heidsieck Brut Piper-Heidsieck
生産者 パイパー・エドシック
品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

  辛口
大富豪が創ったジャンパン
バロン・ド・ロスチャイルドブリュット
Barons de Rothschild Brut BARONS DE ROTHSCHILD
生産者 バロン・ド・ロスチャイルド
品種 シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

WHITE


  辛口
1級畑の樽熟成シャブリ
シャブリ プルミエ・クリュ ヴァイヨン
Chablis 1er Cru Vaillons JEAN COLLET
生産者 ジャン・コレ/品種 シャルドネ/2014年

  辛口
ワインの神様 バッカスの白
プイイ・フエイッセ
Pouilly Fuisse LOUIS JADOT
生産者 ルイ・ジャド/品種 シャルドネ/2014年

  辛口
日本のプレミアムワイン "ソラリス"
甲州シュール・リー
Japan Yamanashi koushu Manns Wines Solaris
生産者 マンズワイン・ソラリス/品種 甲州/2017年

RED

  フル
レオヴィル・ラスカーズの弟分！
シャペルド・ポタンサック2007
Chapelle de Potensac HAUT-MÉDOC
産地 フランス、ボルドー、オー・メドック
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー/2007年

  フル
クリスタルガラスで有名なスワロフスキーが所有
プリヴァーダ
Bodega Norton Privada
生産者 ボテガ・ノートン
品種 マルベック、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー/2015年

  ミディ
ワインの神様バッカスの赤
マルサネルージュ
Marsannay Rouge DOMAINE LOUIS JADOT
生産者 ドメヌ・ルイ・ジャド/品種 ピノ・ノワール/2013年

9,800

SPARKLING&CHAMPAGNE

  辛口
「エクセレンス=卓越した」ジャンパン
ゴッセ・エクセレンス ブリュット
Gosset Excellence Brut GOSSET
生産者 ゴッセ
品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

  辛口
「クリスタル」の妹分ジャンパン
ルイ・ロデレールブリュット・プルミエ
Louis Roederer Brut Premier LOUIS ROEDERER
生産者 ルイ・ロデレール
品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ



WHITE

  辛口
新たな挑戦！
エステートソーヴィニヨン・ブラン
Estate Sauvignon Blanc TWOMEY by SILVER OAK
生産者 トゥーミー/品種 ソーヴィニヨン・ブラン/2015年

  辛口
全米が泣いた『No. 1シャルドネ』
ヴィントナーズ・リザーヴ・シャルドネ
Vintner's Reserve Chardonnay Kendall Jackson
生産者 ジャクソン・ファミリー・ワインズ
品種 シャルドネ/2016年

RED

  フル
19年目の「いぶし銀」ワイン
シャトー・レスタージュ・シモン1999
Château Lestage Simon HAUT-MÉDOC
産地 フランス、ボルドー、オー・メドック
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー

  フル
オバマ元大統領もお気に入り！！
ヴィントナーズ・リザーヴ
カベルネ・ソーヴィニヨン
Vintners Reserve Cabernet Sauvignon Kendall Jackson
生産者 ジャクソン・ファミリー・ワインズ
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン/2015年



* 当店の表示価格は全て税込みです。 The prices include tax.