

DINNER MENU



定番メニュー

STANDARD DINNER COURSE

スタンダードディナーコース

¥4,400



旬の食材を使ったサラダやスープをはじめ、鯛と旬野菜のローストやイベリコ豚のポワレなど、ル・ブーレの魅力がたっぷり詰まったコース。

サラダ・スープ・魚介料理・イベリコ豚・デザート・カフェ

Salad, Soup, Poisson, Iberico Pork, Dessert, Cafe



肉好きにおすすめ

STEAK DINNER COURSE

ステーキディナーコース

¥5,500



フランスの国民食バベットステーキをメインに季節のスープやサラダ、シェフこだわりの自家製ソーセージとラクレットチーズなど、旬のおすすめ料理を楽しめるコース。

サラダ・スープ・ソーセージ・バベットステーキ・デザート・カフェ

Salad, Soup, Poisson, Sausage, Bavette Steak, Dessert, Cafe



人気のスペシャルティ

SEASONAL DINNER COURSE

シーズナルディナーコース

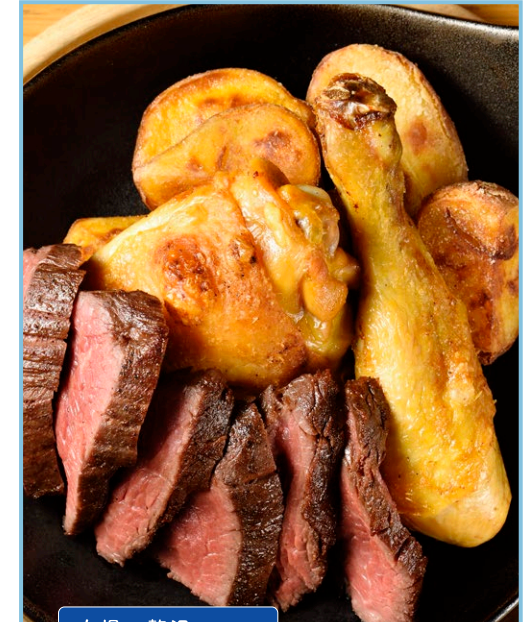
¥6,600



黄金色に輝くロティサリーチキンと芳醇な香りのイベリコ豚の盛り合わせや、濃厚な風味が口いっぱいに広がるオマール海老のグラタンなど満足度 No.1 の人気コース。

スモークサーモン・ソーセージ・オマール海老・ロティサリーチキン・イベリコ豚・デザート・カフェ

Smoked Salmon, Sausage, Poisson, Rotisserie Chicken, Iberico Pork, Dessert, Cafe



自慢の贅沢コース

CHEF'S SPECIAL COURSE

シェフズスペシャルコース

¥8,800



丁寧に焼き上げた当店自慢の肉料理が共演。オマール海老のブイヤベースやフランス産フォアグラのリゾットなど、シェフおすすめの料理を一度に味わえる贅沢なコース。

シャルキュトリ・ブイヤベース・ロティサリーチキン・バベットステーキ・フォアグラ・デザート・カフェ

Charcuterie, Bouillabaisse, Rotisserie Chicken, Bavette Steak, Foie-Gras, Dessert, Cafe

※2名様より承ります。 ※表示料金はすべて消費税込です。

DINNER A LA CARTE

イチオシ

POULET ROTI ロティサリーチキン

本場フランスから直輸入した専用オーブンで黄金色に焼き上げたロティサリーチキンは、皮はパリパリ、中はしっとり。鶏肉本来の風味豊かな旨味を引き出した美味が味わえます。



ロティサリーチキン Rotisserie chicken

・ホールサイズ（4人前） Whole [for 4 people]	7,480
・ハーフサイズ（2人前） Half [for 2 people]	3,960
・モモ肉（1人前） Thigh [for 1 person]	2,200

GARNITURE チキンのつけあわせ

ローストポテト Roasted potatoes	880
マッシュポテト Mashed potatoes	880
フライドポテト French fries	880
バターライス Butter rice	1,100
旬野菜のロースト Roasted vegetables	1,320

POISSON 魚介料理

ハマグリと白ワイン蒸し Clam steamed with white wine	2,640
鯛と旬野菜のロースト Roasted sea bream and vegetables	3,300

FOIE GRAS フォアグラ

フォアグラのロースト Roasted foie gras	3,960
フォアグラのリゾット Foie gras risotto	3,960



SOUPE スープ

オマール海老のビスク Lobster Bisque	980
黒毛和牛テールのコンソメ Oxtail soup	1,100
季節のスープ Seasonal soup	880

CHARCUTERIE シャルキュトリ

シャルキュトリ盛り合わせ（生ハム・サラミ・パテ・リエット・コルニッション） 3,960
Charcuterie assortment

パルマ産生ハム FULL 2,640
Prosciutto HALF 1,320

マンドヴァ産サラミ 1,320
Salami

 放牧豚 パテ・ド・カンパーニュ 1,320
Pastured pork p  te de campagne

 放牧豚 リエットとコルニッション 980
Pastured pork rillettes & cornichon



放牧豚の美味しさをそのままに。自家製シャルキュトリ
北海道でのびのびと放牧された豚はしっかりと甘みと香りが特長。
肉本来の旨味を引き出した自家製の味をお試しください。

ENTREE FROID 冷前菜

カラフルマトとモッツアレラのカプレーゼ 2,420
Tomato and mozzarella caprese salad

海老とアボカドのカクテル 2,420
Shrimp and avocado cocktail

スモークサーモンのマリネ 2,640
Marinated smoked salmon

SALADE サラダ

ササミとアボカドのシーザーサラダ 1,980
Caesar salad with chicken tender and avocado

ニース風サラダ ゆで卵・ツナ・アンチョビ・バジル 1,980
Nicoise salad (boiled egg, tuna, anchovy, basil)

カンパチと黒オリーブのサラダ 1,980
Amberjack and black olive salad

QUICHE キッシュ

キッシュロレーヌ Quiche lorraine 980

サーモンとほうれん草のキッシュ Salmon and spinach quiche 980

FROMAGE チーズ

ラクレットチーズと自家製ソーセージ Raclette cheese and sausage 3,960

フランス産チーズ盛り合わせ French cheese assortment 2,640

VIAND 肉料理

パベットステーキ 3,960
フライドポテト添え
Bavette steak with french fries

イベリコ豚のポワレ 3,960
Iberico pork steak

クリスピーチキン 1,540
Crispy chicken

HOMARD オマール海老



おすすめ

オマール海老と
レモンコンフィのサラダ 3,300
Lobster and lemon confit salad

オマール海老のグラタン 3,960
Lobster gratin

オマール海老のブイヤベース 4,950
Lobster bouillabaisse

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