

DINNER MENU



定番メニュー

LE POULET COURSE

黄金色のロティサリーチキン

本日の前菜

Appetizer

自家製ソーセージとマッシュポテト

Sausage and Mashed Potatoes

鯛と山ウドのロースト

Poisson

ロティサリーチキン

Rotisserie Chicken

デザート・カフェ

Dessert and Cafe

¥6,600



人気のスペシャルティ

CHEF'S SELECTION COURSE

旨味凝縮ロティサリーポーク

本日の前菜

Appetizer

地蛤と2種のアスパラガス

Poisson

オマール海老のグラタン

Lobster Gratin

イベリコ豚のロースト - 自家製ソーセージと共に -

Iberico Pork with Sausage

デザート・カフェ

Dessert and Cafe

¥8,800



自慢の贅沢コース

SPECIAL DINNER COURSE

極上のロティサリービーフ

桜鯛のカルパッチョ

Appetizer

フォアグラとホワイトアスパラのロースト

Foie Gras

オマール海老と地蛤のナージュ

Poisson

黒毛和牛サーロインのロースト

Japanese Black Beef

デザート・カフェ

Dessert and Cafe

¥11,000

※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

ROTISSERIE

ロティサリー

看板メニューのロティサリーチキンをはじめとするル・ブーレ自慢の肉料理。フランス製のロティサリーマシンで塊肉を回転させながら低温でじっくり焼き上げることで、外側は香ばしく中はしっとり柔らかい仕上がりに。肉本来のジューシーな旨味を引き出した一皿をお楽しみください。



旬のメニュー

POULET チキン

パリッとジューシー

ホールサイズ（4人前）	Whole [for 4 people]	7,700
ハーフサイズ（2人前）	Half [for 2 people]	3,960
骨つきモモ肉（1人前）	Thigh [for 1 person]	2,200

PORC ポーク

しっとりと旨味あふれる

イベリコ豚（2人前）	Iberico Pork [for 2 people]	5,500
放牧豚（2人前）	Pastured Pork [for 2 people]	7,700

減多に入荷しない、出会えたらラッキーな特別メニュー。詳しくはお近くのスタッフまで。

BOEUF ビーフ

和牛のとろける美味しさ

黒毛和牛サーロイン（2人前）	Japanese Black Beef	9,900
----------------	---------------------	-------

GARNITURE 付け合わせ

ローストポテト	Roasted Potatoes	880
マッシュポテト	Mashed Potatoes	990
フライドポテト	Fried Potatoes	880
バターライス	Butter Rice	1,100
旬野菜のロースト	Roasted Vegetables	1,540

POISSON 魚介料理

ハマグリと白ワイン蒸し	Clam Steamed with White Wine	3,560
鯛と旬野菜のロースト	Roasted Sea Bream and Vegetables	3,560

VIAND 肉料理

カナダ産バベットステーキフライドポテト添え	Bavette Steak with French Fries	4,400
国産若鶏のクリスピーチキン	Crispy Chicken	1,540

FOIE GRAS フォアグラ

フォアグラのロースト	Roasted Foie Gras	4,400
フォアグラのリゾット	Foie Gras Risotto	4,400



HOMARD オマール海老

良質なオマール海老を贅沢に

オマール海老とレモンコンフィのサラダ	Lobster and Lemon Confit Salad	3,960
オマール海老のグラタン	Lobster Gratin	3,960
オマール海老のブイヤベース	Lobster Bouillabaisse	5,500



SOUPE スープ

素材の旨味たっぷり

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

旬のおすすり

切りたて

CHARCUTERIE ジャルキュトリー

ジャルキュトリー盛り合わせ（生ハム・サラミ・パテ・リエット・コルニッション）	Charcuterie Assortment	4,400
パルマ産生ハム	Prosciutto	FULL 2,970 HALF 1,540
マンドヴァ産サラミ	Salami	1,540
放牧豚 自家製 パテ・ド・カンパーニュ	Pastured Pork Pâté de Campagne	1,540
放牧豚 自家製リエットとコルニッション	Pastured Pork Rillettes & Cornichon	980



料理長こだわりの「放牧豚」を自家製パテ&リエットにしっかりと甘みと香りある豚を探し求めてル・ブーレの料理長が出会ったのが、広大な牧場でびのびと育てられた北海道の放牧豚。その魅力をたっぷり引き出した、自家製の味をぜひお試しください。

ENTREE FROID 冷前菜

魚介マリネ盛り合わせ	Assorted Marinated Seafood	4,400
海老とアボカドのカクテル	Shrimp and Avocado Cocktail	2,640
スモークサーモンのマリネ	Marinated Smoked Salmon	2,860
鯛のカルパッチョ	Sea Bream Carpaccio	2,640
フルーツマトとオレンジのカプレーゼ	Tomato and Orange Caprese Salad	2,860

SALADE サラダ

ササミとアボカドのシーザーサラダ	Caesar Salad with Chicken Tender and Avocado	2,200
ニース風サラダ ゆで卵・ツナ・アンチョビ・バジル	Nicoise Salad (Boiled Egg, Tuna, Anchovy, Basil)	2,200

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

ワインと共に

FROMAGE チーズ

フランス産チーズ盛り合わせ	Cheese Assortment	2,860
---------------	-------------------	-------

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

