

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

シェアスタイル

スペイン産プーレジョンヌと ラクレットチーズのセット

6,600 yen



焼きた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、
自家製ソーセージとラクレットチーズなど
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 オマール海老のグラタンのコース

8,800 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
フォアグラとムール貝の白ワイン蒸し、
オマール海老のグラタンなど、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 2,200 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 3,300 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] 7,480
 ・骨つきモモ肉 (1人前) Thigh [for 1 person] 2,200

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] 8,980

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] 7,480

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] 2,200



GARNITURE チキンのつけあわせ

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

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 3,080
 Lobster gratin オマール海老のグラタン 3,300
 Bouillabaisse ブイヤベース 4,620

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 2,200
 Foie gras risotto フォアグラのリゾット 3,740

RACLETTE ラクレット

Homemade sausage & raclette cheese 自家製ソーセージとラクレットチーズ 3,870



POISSON 魚介料理

Shrimp packets 海老のパピヨット 1,980 Sauteed black cod 銀鱈のポワレ 3,080
 Steamed mussels in white wine ムール貝の白ワイン蒸し 2,200

CHARCUTERIE ジャルキュトリー

Raw ham パルマ産 生ハム FULL 2,640
 HALF 1,320
 Raw ham and salami パルマ産生ハム&マンドヴァ産サラミ FULL 3,520
 HALF 1,760
 自家製 Homemade japanese pork ham 蝦夷豚 加熱ハム 1,320
 自家製 Pâté de campagne 蝦夷豚 パテ・ド・カンパーニュ 1,320
 自家製 Homemade sausage 蝦夷豚 ソーセージ 1,320

こだわり

蝦夷豚の美味しさをそのままに。自家製ジャルキュトリー

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 2,200
 Avocado shrimp cocktail salad 海老とアボカドのカクテル 2,200
 Amberjack marinated カンパチのマリネ 2,200

SALADE サラダ

Caesar salad with pine nuts シーザーサラダ 松の実の香り 1,760
 nicoise salad ニース風サラダ ゆで卵・ツナ・アンチョビ・バジル 1,980
 Alsacienne salad アルザス風サラダ ブーダンブラン・エメンタールチーズ 2,200
 Lyonnaise salad リヨン風サラダ 鶏レバー・ベーコン・ポーチドエッグ 2,200

定番メニュー

QUICHE キッシュ

Quiche lorraine キッシュ・ロレーヌ 880
 Today's quiche 本日のキッシュ 880

SOUPE スープ

Today's soup 本日のスープ 880

ワインに

FROMAGE チーズ

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



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

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

2,200yen

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

2,750yen

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

1,650yen

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、グアバジュース、
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

2,750yen

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

3,850yen

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

2,200yen

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

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

海外ビール

- フランス アルザスでつく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的人気、レモンビール。
ラドラー Radler Bottle 880

豆知識

ブラスリーのもともとの意味は「ビール醸造所」

ブラ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

- 生搾り洋梨のベリーニ Fresh Pear Bellini 980
旬を迎える洋梨の甘く上品な香りとスパークリングを合わせた季節限定のカクテルです。

- 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
- オリジナル・プラムワインクーラー Original Plum Wine Cooler 880
- シークワサーサワー Shikuwasa Sour 880
- パナシェ Panaché 880
- シャンディ・ガフ Shandy Gaff 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



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・トロピカル・カシス Non-Alcoholic Tropical cassis 880
- ヴァージン・ミモザ Virgin Mimosa 720
- 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

- リフレッシュグリーンスムージー Refresh Green Smoothie (Peach, Kiwifruit, Spinach) 980
- 季節限定 洋梨のフレッシュジュース Fresh Pear Juice 880
- 季節限定 シークワサー squash Shikuwasa Squash 880
- 自家製梅スカッシュ Homemade Plum Squash 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
- カフェラテ/カプチーノ Cafe Latte/Cappuccino 680
- 白桃アールグレイ Momo & Earl Grey 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/Iced)/Espresso 540
- 紅茶/緑茶 Tea(Hot/Iced)/Green Tea(Hot/Iced) 540

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



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 ガンチアノ / 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 / 2017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

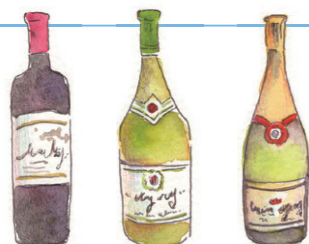
  辛口
情熱を内に秘めて！
コラソン・ロコ ブランコ
Corazón Loco Blanco INIESTA
生産者 ドュルト / 品種 ソーヴィニヨンブラン / 2017年

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、シラズ / 2018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
Corazón Loco Tinto INIESTA
生産者 イニエスタ
品種 テンブラニーリョ、シラー / 2017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

  中甘口
フランス3つ星レストラン全26店が採用
アルザス ゲヴュルトトラミネール
Alsace GEWURZTRAMINER
生産者 トリンバック / 品種 ゲヴュルトトラミネール / 2015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 / 2018年

  中甘口
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・ゲヴュルトトラミネール / 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 ミシェル・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 Hawk's Bay Sieni Estates
生産者 シレーニ・エステート
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
魚介に合うふくよかな白
ブルゴーニュ ブラン クロ・ド・ロワズ
Chateau des Jacques clos de loyse
生産者 シャトー・デ・ジャック / 品種 シャルドネ / 2016年



  辛口
オーガニックへの情熱家
アルザス リースリング・テュルクハイム
Alsace Riesling Turckheim
生産者 ドメヌ・ツィント・フンブレイト / 品種 リースリング / 2016年

  辛口
全米が選んだ「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 / 2017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、フロンスック
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 / 2015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・アマーロ・シラー / 2018年

8,640

SPARKLING & CHAMPAGNE

  辛口
マリリン・モンローが愛飲したシャンパーニュ
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
大富豪が創ったシャンパン
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
ワインの神様 バッカスの白
プイ・フェイッセ
Pouilly Fuisse LOUIS JADOT
生産者 ルイ・ジャド / 品種 シャルドネ / 2015年

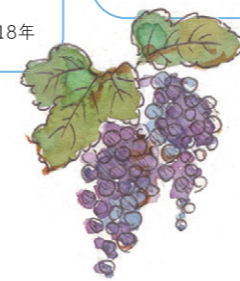
  辛口
日本のプレミアムワイン「ソラリス」
甲州シュール・リー
Japan Yamanashi koushu Manns Wines Solaris
生産者 マンズワイン・ソラリス / 品種 甲州 / 2017年

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 / 2014年



9,800

SPARKLING & CHAMPAGNE

  辛口
世界各国の王室御用達シャンパン
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
「エクセレンス=卓越した」シャンパン
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」の妹分シャンパン
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
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 / 2016年

  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 / 2016年

RED

  フル
19年目の「いぶし銀」ワイン
シャトー・レストージュ・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 / 2016年



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