

MENU DEJEUNER

今月のランチコース

前菜、メインディッシュ、デザート **¥3,000** (税込 ¥3,300)

前菜

Terrine de Légumes de Printemps et de Sérieole Hako-buri, Sauce César
北海道産函ブリと春野菜のテリーヌ仕立て ソースセザール

スープ追加 (+ ¥ 880)

Soupe de Saison: Soupe à l'Oignon Gratinée

オニオングラタンスープ

メインディッシュ

Dos de Cabillaud Poché en Feuille de Chou Chinois,
Beurre Noisette, Navets Étuvés, Velouté de Poireaux

白菜で包んだ真鱈と塩レモンのポシェ 焦がしバターソース

蕪のエチュベとポロ葱のグルーテ

または

Filet de Porc Sangenton Rôti, son Jus,
Kaki de Fukushima, Croûte de Fromage Blanc

あぶくま三元豚ロース肉のロティ

福島県産あんぼ柿とクリームチーズのクルートをのせて

または

(+ ¥ 1,100) Steak Haché de Bœuf Wagyu, Jus Épicé, Légumes de Saison Rôtis

(+ ¥ 1,100) 和牛ハンバーグ スパイシーなジューソース

季節野菜のローストを添えて

デザート

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse

“ムッシュ ポール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ

または

Duo de Mousses: Chocolat Noir et Chocolat au Lait,
Crème Glacée aux Noisettes et au Caramel

ダークチョコレートとミルクチョコレートのムースデュオ

ヘーゼルナッツとキャラメルアイス

または

(+ ¥ 550) Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille

(+ ¥ 550) フレッシュ苺のキルシュ風味

軽いヴァシュランとバニラアイスクリームと共に

または

(+ ¥ 330) Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky

(+ ¥ 330) 自然界のサプリメント“ピート”を使ったウイスキー入りアイスクリーム

Café or Thé

コーヒーまたは紅茶

BOCUSE JOURNAL Ginza

ブラスリー ポール・ボキューズ 銀座 最新のお知らせ

フレンチスタイルの和牛ステーキとワイン

金曜夜の銀座で。新企画「PBG フライデーズ」スタート

シェフ・星野晃彦が仕掛ける新発想のステーキ<PariSteak パリステーキ>が、毎週金曜よる 10 食限定で登場します。シェフ星野が全国から取り寄せた和牛に、フレンチの白眉ともいうべきソースを添えて、フレンチスタイルのステーキを楽しんでいただくスペシャルメニューです。

<1日10食限定>

PariSteak パリステーキコース お一人様 **¥13,200 (税込)**

※各種ご優待割引の対象です。ご予約時にお申し出ください。

MENU 季節の前菜“トラフグ/キャビア/カラスミ”

詳細・ご予約▼

四万十麦酒牛サーロインのパリステーキ カフェ・ド・パリ・ソース

ウィスキー入り”ピート”アイスクリーム、食後のコーヒー



毎週金曜日 ディナータイム 17:30~19:30 の間でお好きな時間にご予約ください

※2日前まで要予約限定数となりますので、お早めにご予約ください。

—MORE EVENTS COMING UP—

■ 「Bocuse ワイン会」毎月開催中

4品フルコースとペアリングワイン3杯 ¥8,800 (税込)

ソムリエ厳選の「今月の1本」はひらまつオンラインでも特別販売



■ ポール・ボキューズ生誕記念「黒トリュフのスープ」限定販売

2月11日のムッシュポール・ボキューズのご生誕を記念して

氏の代表作「黒トリュフのスープ」を特別販売。1/16~2/28まで。



■ 福島県産あんぼ柿 特別メニュー

鮮やかな餡色、とろりとした口当たり、自然の甘みが見事に調和した
今が旬の「あんぼ柿」を使ったメニューが新登場。2/1~2/28まで。



■ バレンタイン特別コース Menu Saint Valentin

アムール(愛)の日、バレンタインデーをポール・ボキューズで。

2/7~2/14 バレンタイン特別コース お一人様¥10,000 (税込)



■ 星野シェフのYouTubeチャンネル Bocuse at Home

普段レストランでやっている調理をそのまま再現し、
分かりやすく解説します。フォロワー数 65,000 突破





MENU DE SAISON

季節のコース

前菜、メインディッシュ、デザート **¥4,000** (税込¥4,400)

前菜

Saumon Frais Mariné à l'Aneth — Spécialité Paul Bocuse

ポール・ボキューズのスペシャルリテ
フレッシュサーモンのマリネ デイル風味

または

Spécialité Lyonnaise: Saucisson Chaud Pistaché en Brioche
Terrine de Canard Campagne

リヨンのスペシャルリテ ピスタチオ入りソーセージのブリオッシュ
鴨のテリーヌ カンパーニュ風

スープ追加 (+¥880)

Soupe de Saison: Soupe à l'Oignon Gratinée

オニオングラタンスープ

メインディッシュ

Dos de Cabillaud Poché en Feuille de Chou Chinois,
Beurre Noisette, Navets Étuvés, Velouté de Poireaux

白菜で包んだ真鱈と塩レモンのポシェ 焦がしバターソース
蕪のエチュベとポロ葱のヴルーテ

または

Filet de Porc Sangenton Rôti, son Jus, Kaki de Fukushima, Croûte de Fromage Blanc

あぶくま三元豚ロース肉のロティ

福島県産あんぱ柿とクリームチーズのクルートをのせて

または

(+¥1,100) Steak Haché de Bœuf Wagyu, Jus Épicé, Légumes de Saison Rôtis

(+¥1,100) 和牛ハンバーグ スパイシーなジュース

季節野菜のローストを添えて

デザート

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse

“ムッシュ ポール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ

または

Duo de Mousses: Chocolat Noir et Chocolat au Lait,
Crème Glacée aux Noisettes et au Caramel

ダークチョコレートとミルクチョコレートのムースデュオ

ヘーゼルナッツとキャラメルアイス

または

(+¥550) Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille

(+¥550) フレッシュ苺のキルシュ風味

軽いヴァシュランとバニラアイスクリームと共に

または

(+¥330) Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky

(+¥330) 自然界のサプリメント“ピート”を使ったウイスキー入りアイスクリーム

Café or Thé

コーヒーまたは紅茶

Le Chef Teruhiko Hoshino
vous propose les suggestions
du Cuisine Francaise

シェフ・星野晃彦が提案する

ブラスリー ポール・ボキューズの

フランスクイジーヌ。

クラシックスタイルをベースに

モダンで洗練された料理に仕立てています。

代々伝わるポール・ボキューズの味を

お楽しみください。



星野晃彦の YouTube 料理教室

Bocuse at Home

テーブルごとに同じメニューを
お選びください

MENU SPÉCIAL

スペシャルコース/スペシャルフルコース

アミューズ、前菜、魚料理または肉料理、デザート **¥6,000** (税込¥6,600)

アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザート **¥8,500** (税込¥9,350)

Amuse-Bouche 本日のアミューズブーシュ

前菜

Laitance de Cabillaud Meunière, Sauce Périgueux, Risotto au Parmesan

北海道産白子のムニエル 黒トリュフのソースペリグー

パルミジャーノリゾット

または

(+¥1,320) Fruits de Mer Marinés en Nage au
Bouillon de Poisson Globe, Céleri Rémoulade, Caviar

(+¥1,320) 海の幸のマリネ 河豚のブイヨンのナージュ仕立て

根セロリのレムラード キャビアを添えて

スープ追加 (+¥880)

Soupe de Saison: Soupe à l'Oignon Gratinée

オニオングラタンスープ

魚料理

Quenelle Mousseline de Bar à la Lyonnaise, Homard Poêlé, Sauce Américaine

リヨン風 高知県産ヒラスズキの軽いクネル

オマール海老のポワレ ソースアメリカヌ

肉料理

Filet de Bœuf Rôtie, Jus Épicé et au Poivre Noir, Gratin Dauphinois

麦黒牛フィレ肉のロースト 黒胡椒風味

スパイシーなジュース グラタンドフィノワとともに

デザート

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse

“ムッシュ ポール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ

または

Duo de Mousses: Chocolat Noir et Chocolat au Lait,
Crème Glacée aux Noisettes et au Caramel

ダークチョコレートとミルクチョコレートのムースデュオ

ヘーゼルナッツとキャラメルアイス

または

Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille

フレッシュ苺のキルシュ風味

軽いヴァシュランとバニラアイスクリームと共に

または

Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky

自然界のサプリメント“ピート”を使ったウイスキー入りアイスクリーム

Café or Thé

コーヒーまたは紅茶

A LA CARTE

LES ENTRÉES 前菜

Terrine de Légumes de Printemps et de Sériole Hako-buri, Sauce César 1,500 (税込 1,650)

北海道産函ブリと春野菜のテリーヌ仕立て ソースセザール

Saumon Frais Mariné à l'Aneth — Spécialité Paul Bocuse 2,000 (税込 2,200)

ポール・ボキューズのスペシャリテ

フレッシュサーモンのマリネ ディル風味

Spécialité Lyonnaise, Saucisson Chaud Pistaché en Brioche, 2,000 (税込 2,200)

Terrine de Canard Campagne

リヨンのスペシャリテ ピスタチオ入りソーセージのブリオッシュ

鴨のテリーヌ カンパーニュ風

LES POISSONS 魚料理

Dos de Cabillaud Poché en Feuille de Chou Chinois, 2,400 (税込 2,640)

Beurre Noisette, Navets Étuvés, Velouté de Poireaux

白菜で包んだ真鱈と塩レモンのポシェ 焦がしバターソース 蕪のエチュベとポロ葱のヴルーテ

Quenelle Mouseline de Bar à la Lyonnaise, Homard Poêlé, 3,500 (税込 3,850)

Sauce Américaine

リヨン風 高知県産ヒラスズキの軽いクネル オマール海老のポワレ ソースアメリカーナ

LES VIANDES 肉料理

Filet de Porc Sangenton Rôti, son Jus, 2,500 (税込 2,750)

Kaki de Fukushima, Croûte de Fromage Blanc

あぶくま三元豚ロース肉のロティ 福島県産あんば柿とクリームチーズのクルートをのせて

Filet de Bœuf Rôtie, Jus Épicé et au Poivre Noir, Gratin Dauphinois 3,800 (税込 4,180)

麦黒牛フィレ肉のロースト 黒胡椒風味

スパイシーなジュースソース グラタンドフィノアと共に

LES DESSERTS デザート

Crème Brûlée Spéciale Paul Bocuse 900 (税込 990)

“ムッシュ ポール・ボキューズ”のクレーム・ブリュレ

Duo de Mousses: Chocolat Noir et Chocolat au Lait, 1,000 (税込 1,100)

Crème Glacée aux Noisettes et au Caramel

ダークチョコレートとミルクチョコレートのムースデュオ ヘーゼルナッツとキャラメルアイス

Fraises au Kirsch, Vacherin Léger, Crème Glacée à la Vanille 1,500 (税込 1,650)

フレッシュ苺のキルシュ風味 軽いヴァシュランとバニラアイスクリームと共に

Crème Glacée à la Tourbe et au Whisky 1,300 (税込 1,430)

自然界のサプリメント“ピート”を使ったウイスキー入りアイスクリーム