

# Bois de Boulogne

## Déjeuner De la forêt de l'île 「森から島から」冬のごちそうコース

Mousse de salsifis de Kumamoto”Kikuchi Suiden Gobo”  
熊本県「菊池水田ごぼう（GI）」のムース

Le saumon de Miyagi fumé Purée de colza  
宮城「みやぎサーモン（GI）」のスモーク 菜の花のピューレ

Salade de ricotta d'Île de Hachijo-jima aux jambon de bœuf de Tokyo cru et hassaku (agrume japonais)  
東京八丈島「エンケルとハレ」リコッタチーズ 東京ビーフの生ハム 八朔のサラダ仕立て

Hachis Parmentier Les légumes dans la vallée d'Ina  
国産牛テール「アッシュェ・パルマンティエ」伊那谷野菜

Compote de fraises de Saitama”Benitama” Financier fraîchement cuit et glacée à la vanille  
埼玉県「べにたま」いちごのコンポート、温かいフィナンシェとバニラアイスを添えて

Café ou Thé  
コーヒーまたは紅茶

8,000 円（税込）

## Déjeuner Le Bœuf d'Iki 幻の壱岐牛ランチコース

Sushi de Le bœuf d'Iki  
壱岐牛のにぎり

Consommé de Le bœuf d'Iki  
壱岐牛を 12 時間煮込んだ黄金色のスープ

Le Faux filet de bœuf d'Ik grillée sauce marchand de vin La cuvée Nagasaki rouge  
壱岐牛のステーキ 赤ワイン、キュヴェ・ナガサキのソース

Dessert du Jour  
本日のデセール

Café ou Thé  
コーヒーまたは紅茶

10,000 円（税込）

表示価格には 10%の税金が含まれており、別途サービス料として 10%頂戴致します  
内容は食材の入荷状況により変更になる場合がございます

## Déjeuner Le Fixe Prix プリフィクスコース

Mousse de Pois  
青豆のムース、菜園風

Sérieole d'hiver légèrement grillée, légumes de montagne de saison et gelée de palourdes “Yamato Shijimi” du lac J san (Aomori)  
寒 鰯の炙り 季節の山菜 青森「小川原湖産大和しじみ（GI）」のジュレ

ou  
または  
Potage de racine de bardane “Kikuchi Mizuta” de Kumamoto  
熊本「菊池水田ごぼう（GI）」のポタージュ 彩り野菜のサラダ

Le plat  
メインディッシュは別紙リストよりお選びいただけます。  
Veuillez-sélectionner dans la carte

Tarte au Chocolat  
埼玉「べにたま」苺、ショコラタルトとともに

Café ou Thé  
コーヒーまたは紅茶

6,000 円（税込）

## Déjeuner Le Gourmand ランチフルコース

Amuse-bouche  
アミューズブーシュ

Enréé d'hiver  
オードヴル

Poisson du jour  
本日の鮮魚のお料理  
Filet de bœuf d'Hokkaido poêlé  
北海道産牛フィレ肉のステーキ

Dessert du Jour  
本日のデセール

Café ou Thé  
コーヒーまたは紅茶

9,000 円（税込）

GI とは…

特定の地域を生産地とし、長い年月をかけて確立した品質や社会的評価を持ち、生産地の気候・風土と深く結びついている食材です。(Japan Geographical Indication)

## Prix fix choice

Potage de racine de bardane “Kikuchi Mizuta” de Kumamoto ou

Sériole d’hiver légèrement grillée, légumes de montagne de saison et gelée de palourdes “Yamato Shijimi” du lac J san (Aomori)

Potage of “Kikuchi Mizuta Burdock” from Kumamoto or

Seared Winter Spanish Mackerel with Seasonal Mountain Vegetables and Aomori “J san-ko” Yamato Shijimi Clam Jelly

寒鱈の炙り 季節の山菜 青森「小川原湖産大和じみ (GI)」のジュレ

または 熊本「菊池水田ごぼう (GI)」のポターージュ 彩り野菜のサラダ

## Main course choice

Fish dish of the day

Poisson du jour

本日の鮮魚のお料理

Pan-Seared Hokkaido Scallops with Jumbo Mushroom Fricassée

Noix de Saint-Jacques de Hokkaid poêlées, fricassée de gros champignons

北海道産ほたて貝のポワレとジャンボマッシュルームのフリカッセ (+1,200)

Tagliolini carbonara Vegetables from Ina valley

Pâtes à la carbonar Les légumes dans la vallée d’Ina

伊那谷野菜たっぷりのカルボナーラ※ランチタイムのみ

lki beef hamburg steak Demi-glace sauce Hibiya Matsumotoro’s tradition

Bifteck Le bœuf d’lki à la Hambourgeoise sauce demi-glace tradition Hibiya Matsumotoro

長崎県産壱岐牛のハンバーグ 松本楼伝統のデミグラスソース

Hachis Parmentier <Beef hash with mashed potato> Vegetables from Ina valley

Hachis Parmentier Les légumes dans la vallée d’Ina

国産牛テール「アッシュェ・パルマンティエ」伊那谷野菜 (+880)

Pan-fried Hokkaido beef tenderloin grilled vegetables

Filet de bœuf d’Hokkaido poêlé Légumes grillés

北海道産牛フィレ肉のステーキ 彩り野菜のグリルをそえて (+1,650)

Red wine braised beef

Le bœuf d’lki en crépinette braise au vin rouge

6 時間じっくり煮込んだ壱岐牛のブレゼ (+880)

Pan-fried homard lobster sauce Américaine

Homard poêlé sauce Américaine

オマール海老のポワレ アメリケーヌソース (+4,000)

※表示価格には 10%の税金が含まれており、別途サービス料として 10%頂戴致します。