



LOISEAU DE FRANCE®

Bienvenue dans le bistrot du grand chef Bernard Loiseau, à Tokyo.
Situé au sein de l'Institut Français du Japon, « Loiseau de France » vous invite à
savourer le bon goût de la France en voyageant à travers ses régions.
Grâce à notre œnothèque, vous découvrirez aussi les différents vignobles de France.

« *L'ambassade des terroirs de France* »

東京の偉大なシェフ、ベルナール・ロワゾーのビストロへようこそ
東京日仏学院内にある「ロワゾー・ドゥ・フランス」では、
地方を旅しながらフランスの美味しさを味わっていただけます。

私たちのワイン ライブラリーで、
フランスのさまざまなブドウ畑を知ることができます

« *フランスのテロワール大使館* »

Nos menus メニュー

Déjeuner ランチ 2800

Entrée du jour 本日のスターター

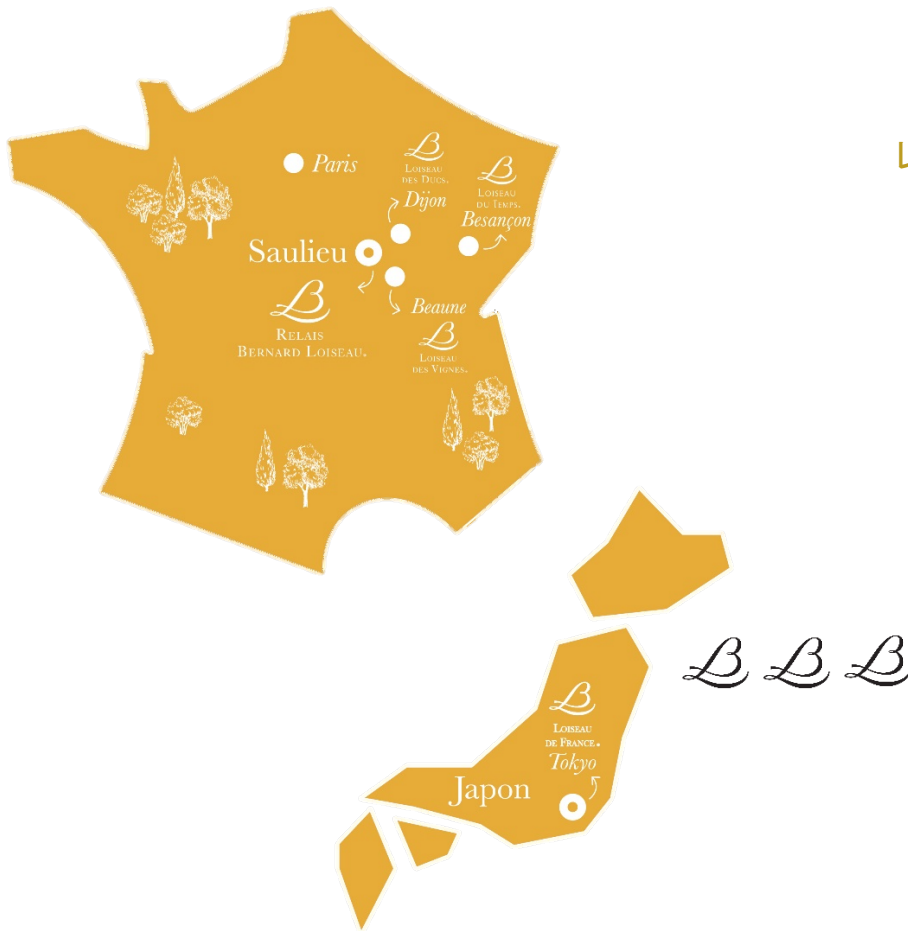
Plat du jour 本日のメインデッシュ

Dessert et café デザートとコーヒー +1200

Menu Découverte 出会いのメニュー 5000

Entrée, plat et dessert à choisir à la carte

前菜、メイン、デザートメニューからお選びいただけます



Menu Régional

レジョナルメニュー7500

Oeuf en meurette

ウッフ・ムーレット

Poisson du Jour

本日の魚料理

Boeuf Bourguignon

ブッフ・ブルギニオン

Ou

Homard Bleu

オマール・ブルー

Dessert au choix

デザートワゴン

La Carte

Entrées

Carpaccio de saumon mariné à l'aneth, crème de raifort

デイルでマリネしたサーモンのカルパッチョ、ホースラディッシュのクリーム

De la mer à l'Alsace 海からアルザスへ

Pâté en croute Alexandre Dumaine

アレクサンドル・デュメインの愛したパテ・アンクルート

Recette historique du chef 3 étoiles de 1935 à 1964 à La Côte d'Or à Saulieu

ソーリュエのコートドールの3つ星シェフの歴史的レシピ 1935年から1964年まで

Macédoine de légumes et noix de St-Jacques

サラダ・マセドワーズとホタテのグリル

Grand classique de la cuisine française フランス料理の大定番

Œuf en meurette façon Bernard Loiseau

ポーチドエッグのムーレット 赤ワインの香り ベルナル・ロワゾースタイル

Le plat emblématique de Bourgogne revisité par le maître ブルゴーニュの象徴的な料理レシピ

Plats

Bœuf Bourguignon de Bernard Loiseau

国産牛の赤ワイン煮込み ベルナル・ロワゾースタイル

Le goût du terroir, spécialités de Bourgogne ブルゴーニュの特産品、そして田舎の味わい

Poulet au vin Jaune, légumes de saison

国産銘柄鶏のジューシーなロースト ヴァンジョージュワインのソース

De l'Ain à la Franche-Comté アインとフランシュ・コンテ

Homard Bleu de Bretagne, sauce Thermidor Chou farci de légumes

ブルターニュ産ブルー・オマルのロースト ソース テルミドールソース キャベツの野菜詰め

Un goût de Bretagne ブルターニュの味

Quenelle de poisson, sauce au safran et coquillages

白身魚のクネル サフランと貝類のソース

Une histoire en Rhône-Alpes ローヌ=アルプ地方

Poisson du Jour, coulis de navets et purée d'ail

本日の鮮魚 カブの二色のクーリとガーリックピューレ

En hommage aux mythiques grenouilles de Bernard Loiseau ベルナル・ロワゾーの神話上のカエルに敬意を表して

Desserts À choisir sur notre chariot à desserts デザートワゴンからお選びください

Paris-Brest, Chou craquelin, crémeux au praliné noisettes maison

ヘーゼルナッツのクリームたっぷりのパリ・ブレスト

Tarte au citron meringuée tartelette, crémeux citron et meringue moelleuse

タルト・シトロン、レモン・クリームとソフト・メレンゲ添え

L'Opéra Biscuit joconde, ganache chocolat et crème au café

ガトー・オペラ

Pavlova aux fruits exotiques

エキゾチック・フルーツ・パブロヴァ

¥700 de supplément

1つにつきアップチャージ+¥700

Taxes incluses, frais de service de 10% 税金が含まれています, サービス料 10%

Boissons sans alcool ソフト

Eaux 水

Eau minérale Vittel (plate) ミネラルウォーター	75cl	800
Eau minérale Perrier (gazeuse) ミネラルウォーター 炭酸水	75cl	900

Jus Bernard Loiseau ジュース

Nectar griottes et bourgeon de cassis モレロチェリーとブラックカラントのジュース	20cl	
--	------	--

Sodas ソーダ

Tonic français bio Kaskad トニック	20cl	800
Ginger ale français bio Kaskad ジンジャーエール	20cl	800

Sparkling français sans alcool

ノンアルコールシャンパン		
French Bloom blanc 白	12cl/75cl	1.450/8000
French Bloom rosé ロゼ	75cl	8000

Boissons chaudes 温かい飲み物

Café expresso エスプレッソ	600
Café allongé コーヒー	600
Café crème カフェオレ	700

Café Bernard Loiseau 100% arabica rand cru, bio, Torréfié basse température en Bourgogne-Franche-Comté
カフェ ベルナール ロワゾー

Café expresso エスプレッソ

Chocolat chaud ホットチョコレート 850

Sélection de thés et infusions de Mariage Frères 700

Thé noir Marco Polo 紅茶
Thé vert et noir Casablanca 緑茶と紅茶
Rooibos Rouge Métis ルイボステイ
Infusion tilleul Tilia Argentea シルバーリンデン

Apéritifs et vins au verre et en carafe

食前酒ワインはグラスとカラフェで

Kir signature Bernard Loiseau	12cl	
Kir royal au champagne signature Bernard Loiseau	12cl	
Coupe de Champagne brut "classic" Deutz	12cl	1.800
Bière pression 生ビール	32cl	800
Cidre brut Tradition Maison Hérout シードル	75cl	5000

Bières artisanales Bernard Loiseau ベルナール・ロワゾーのクラフトビール

Blanche de Blanche オレンジビール、コリアンダー、マスタードシード	33cl	
Blonde au miel ハニー オレンジビール、コリアンダー、ジンジャー	33cl	
Blonde au cassis ブラックカラントジュースで発酵させたブロンドビール	33cl	

Vins blancs et rosés 白ワインとロゼワイン

Alsace Gewurztraminer grand cru ゲヴェルツトラミネール	2016 Maurice Griss	1.700	5.100
Côte de Provence rosée サンソー、グルナッシュ、シラー	2020 Château de la Tour l'Evêque	850	2.550
Côte du Roussillon L'effet papillon マカブー	2022 Le Roc des Anges	800	2.400
Les perruches Chenin シュナン・ブラン	2021 Domaine Thomas Frissant	1.200	3.200
Saint-Bris Corps de Garde ソーヴィニヨン・ブラン	2020 Domaine Goisot**	1,500	4,500
Rully « Maizières » シャルドネ	2021 Domaine de l'Ecette	1.400	4.200
Santenay « les champs Claude » シャルドネ	2020 Benoît Girardin	1.800	5.400
Pouilly-fuissé シャルドネ	2021 Domaine Merlin	2,200	6,600

Vins rouges 赤ワイン

Beaujolais « Gargantua » ガメイ	2021 Domaine des Craies	1.200	3.600
Gigondas « Aux lieux-dits » グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー、サンソー	2020 Santa Duc**	1.850	5.550
Saint Emilion grand cru メルロー	2020 Mondot	3.000	9.000
Languedoc グルナッシュ	2022 Le Cartel	1.800	5.400
Cahors マルベック	2019 Clos Troteligotte**	1.900	5.700
Savoie, mondeuse モンデウス	2018 Domaine Chevillard*	1.800	5.400
Aloxe-Corton « vieilles vignes » ピノ・ノワール	2020 Gaston & Pierre Ravaut	2.600	7,800
Bourgogne « Roncevie » ピノ・ノワール	2018 Domaine Arlaud père et fils	1.900	5,700