



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 3500

Uniquement disponible du mercredi au vendredi 平日限定ランチ

Amuse bouche アミューズ

Entrée du jour 本日のスターター

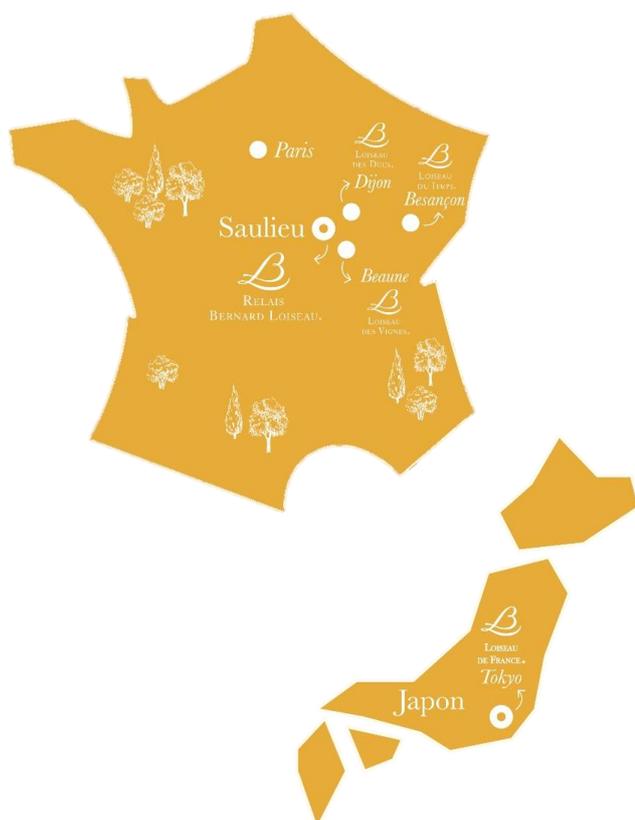
Plat du jour 本日のメインデッシュ

Dessert et café デザートとコーヒー +1200

Menu Découverte 出会いのメニュー 6000

Amuse bouche, entrée, plat et dessert à choisir à la carte

アミューズ・前菜、メイン、デザートを選択いただけます



Menu Régional 8500

Amuse bouche

アミューズ

Oeuf en meurette

ウッフ・ムーレット

Le poisson du jour

本日の魚料理

Juste cuit de Pintade

ホロホロ鶏のジャストキュイ

Ou または

Homard bleu *B B B*

オマール・ブルー テルミドール風

Ou または

Tournedos Rossini *B B B*

国産牛フィレ肉 ロッシーニ風

Dessert au choix

デザートワゴン

すべてのコースにパンが付いています

La Carte

Entrées

Flan de champignon et velouté de topinambour

季節のキノコのフラン キクイモのヴェルーテを添えて

Un subtil parfum de la terre 木の子大国フランス、大地の香り

Pâté en croûte Alexandre Dumaine *B B*

アレクサンドル・デュメーヌの愛したパテ・アンクルート

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

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

Salade de taboulé et crabe façon Bernard Loiseau *B*

紅ズワイガニとクスクスのタンバル マーブル仕立て

Fusion de l'Asie et de la France アジアとフランスの融合

Œuf en meurette signature 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 *B B*

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, une spécialité 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 ヴァンジョーヌソース

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 et chou farci *B B B B B*

ブルターニュ産ブルー・オマールのロースト ソース テルミドール 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 safran et palourde japonaise

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

本日の鮮魚のポワレ 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

Tournedos Rossini, sauce périgieux et foie gras poêlé *B B B B B*

国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ ペリグーソース トリュフの香り

De Paris au Sud-ouest パリから南西部へ

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

Montblanc, *cassis et crème marron*

モンブラン、カシスのジャムと和栗のクリーム

Verrine poire, framboises, *purée de poire et mousse vanille*

洋梨とフランボワーズのベリーヌ、洋梨のピューレとババロワ

L'Opéra biscuit Joconde, *ganache chocolat et crème au café*

ガトーオペラ バニラビスケットチョコレート ガナッシュコーヒークリーム

Fromages

Assiette de fromages

本日のチーズ

Sélection du moment

2500

¥700 de supplément *B* 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%