



# 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

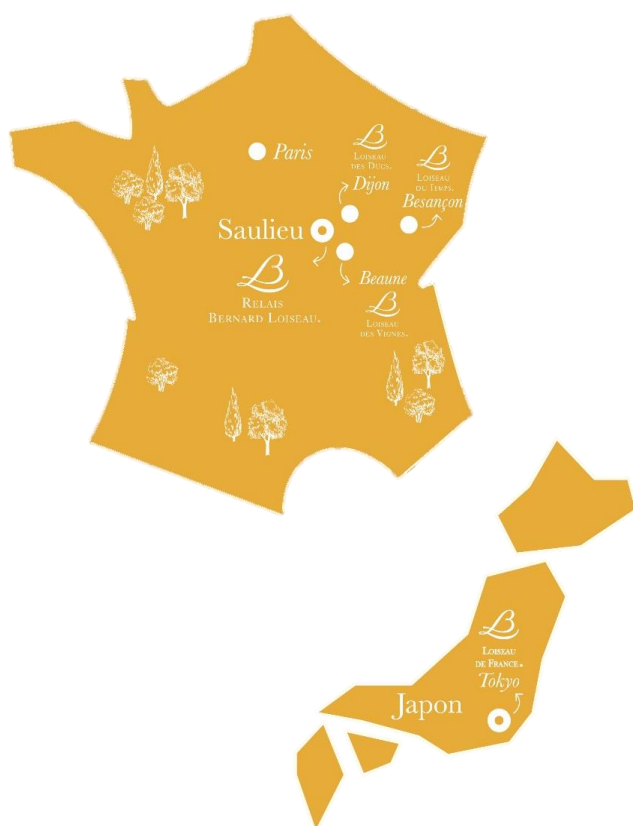
\*\*\*

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 7500

レジョナルメニュー 7500

Oeuf en meurette

ウッフ・ムーレット

\*\*\*

Le poisson du jour

本日の魚料理

\*\*\*

Boeuf Bourguignon

ブッフ・ブルギニヨン

Ou または

Homard bleu

*B B B*

オマール・ブルー

Ou または

Tournedos Rossini

*B B B*

ロッシーニ

\*\*\*

Dessert au choix

デザートワゴン

# 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

*La France est un pays champignon. parfum de la terre* 木の子天国フランス、大地の香り

Pâté en croute Alexandre Dumaine *BB*

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 Saulien*

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 Style Bernard Loiseau *B*

紅ズワイガニのタブレサラダ 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 façon Bernard Loiseau

ポーチドエッグのムーレット 赤ワインの香り ベルナール・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 *BB*

国産牛の赤ワイン煮込み ベルナール・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, Thermidor Chou farci de légumes *BBBBB*

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 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* ローム=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* ベルナール・ロワゾーの神話上のカエルに敬意を表して

Tournedos Rossini, sauce périgieux Salade de jeunes pousses *BBBBB*

国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ 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

Le Mille-feuille vanille, pâte feuilletée faite maison et crème à la vanille

ミルフィーユ. 自家製パイ生地とバニラクリーム

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

¥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%

## Boissons sans alcool ソフト

### Eaux 水

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

### 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
Thé froid Oolong ウーロン茶	20cl	600

### Sparkling français sans alcool

ノンアルコールシャンパン

French Bloom blanc 白	12cl/75cl	1500/8000
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 au lait カフェオレ	700

*Café Bernard Loiseau 100% arabica rand cr*

*Torréfié basse température en Bourgogne-Franche-C*

カフェ ベルナール ロワゾー

Café expresso エスプレッソ	700
----------------------	-----

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 ルイボスティー

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

Coupe de Champagne brut "classic" Deutz	グラス・シャンパーニュ	12cl	1800
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	1700
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	1700
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	1700

### 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	2017	Domaine Lucien Albrecht	1400	4200
Côte de Provence rosée	サンソー、シラー	2020	Château de la Tour l'Evêque	850	2550
Côtes-du-roussillon	マカブー、グルナッシュブラン	2022	Le Roc des Anges	800	2400
Sancerre « Calcaire »	ソーヴィニヨン・ブラン	2022	Domaine Fouassier	1700	5100
Pouilly-fuissé Clos Varambon	シャルドネ	2020	Château des Rontets	2500	7500
Rully « Maizières »	シャルドネ	2021	Domaine de l'Ecette	1400	4200
Santenay « les champs Claude »	シャルドネ	2020	Benoît Girardin	1800	5400
Saint-bris « corps de Garde »	ソーヴィニヨン・ブラン	2020	Domaine Goisot**	1500	4500

### Vins rouges 赤ワイン

Brouilly	ガメイ	2020	Domaine Burgaud	1200	3600
Gigondas « Aux lieux-dits »	グルナッシュ、シラー、サンソー	2020	Santa Duc**	1850	5550
Saint Emilion grand cru	メルロー	2020	Mondot	3000	9000
Languedoc	グルナッシュ	2022	Le Cartel	1800	5400
Cahors	マルベック	2019	Clos Troteligotte**	1900	5700
Savoie, mondeuse	モンデウス	2018	Domaine Chevillard*	1800	5400
Aloxe-Corton « vieilles vignes »	ピノ・ノワール	2020	Gaston & Pierre Ravaut	2600	7800
Bourgogne « Roncevie »	ピノ・ノワール	2018	Domaine Arlaud père et fils	1900	5700