

# LOISEAU DE FRANCE®

Bienvenue dans le bistrot du grand chef Bernard Loiseau, à Tokyo.  
ué au sein de l'Institut Français du Japon, « Loiseau de France » vous invite  
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 »

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  
豊かな緑、野生の子鳥たちが集う美しい公園のような“東京日仏学院”に  
フランスの食文化を讃える《フランスのテロワールの大使館》として  
“ロワゾー・ドゥ・フランス”は誕生しました。  
フランス各地のお料理を豊かな味わいとともにお楽しみいただけます。  
また私たちのワインセレクションで、  
フランス各地の様々なワインをお楽しみいただけます。



## Nos menus メニュー

### 平日限定ランチ Menu Déjeuner en semaine ¥3500

アミューズ、本日の前菜、本日のメインディッシュ

Amuse bouche, Entrée du jour, Plat du jour

\*\*\*

デザートセット Dessert et café +1200

---

### 出会いのメニュー Menu Découverte ¥6500

アミューズ

Amuse bouche

\*\*\*

前菜

Entrée

\*\*\*

メインディッシュ

Plats

\*\*\*

ワゴンデザート

Chariot de Dessert

Café

前菜、メインディッシュは右のページから選べます。  
デザートはメインの後にワゴンでお席まで参ります。

---

### デギュスタシオンコース Menu Régional ¥9000

アミューズ

Amuse bouche

\*\*\*

ウッフ・ムーレット

Oeuf en meurette

\*\*\*

本日の魚料理

Le poisson du jour

\*\*\*

岩手ブランド 岩中豚のロースト ヤーコンのバリグール

Rôti de porc de Iwate, poire de terre yakon

または Ou

国産牛フィレ肉 ロッシーニ風 *B B B*

Tournedos Rossini

\*\*\*

ワゴンデザート

Chariot de Dessert

Café

デザートはメインの後にワゴンでお席まで参ります。

\*すべてのコースにパンが付いています\*

*B* 1つに付きアップチャージ+¥700 ¥700 de supplément

入荷状況によって食材が変わる場合がございます。 Certains ingrédients peuvent varier en fonction des arrivages.

消費税が含まれています。 サービス料が別途10%かかります。 Taxes incluses, frais

# アラカルト La Carte

## 前菜 Entrées

鱈のエスカベッシュ 爽やかな柑橘の香り

Escabèche de Sawara aux agrumes accompagnée de rémoulade

テット・ド・フロマージュのティエド、ミモザ仕立 *ℳ*

Tête de fromage tiède façon mimosa

ホワイトアスパラのオランダーズソース トリュフの香 *ℳ*

Asperges blanches sauce hollandaise parfumé à la truffe

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

Œuf en meurette signature Bernard Loiseau

## メインディッシュ Plats

国産牛の赤ワイン煮込み ベルナール・ロワゾースタイル *ℳℳ*

Bœuf Bourguignon à la manière de Bernard Loiseau

ロワゾーオリジナルビールで煮込んだブランド豚のカルボナード

Carbonnade de porc mijotée à la bière de la maison Bernard Loiseau

フランス産ホタテ貝と白身魚のクネル ソースフヌイユ

Quenelle de poisson, sauce fenouil

パセリを纏った真鯛のロースト、シトロンソース 春キャベツを添え *ℳ*

Daurade rôtie en croute persillée sauce citronnée

国産牛フィレ肉のロッシーニ風 黒トリュフのペリグーソース *ℳℳℳℳℳ*

Tournedos Rossini, sauce périgueux et foie gras poêlé

## チーズ Fromages

本日のチーズ ￥2,500

Assiette de fromages

## ワゴンデザート Desserts au choix

デザートワゴンで席まで参ります。Service des desserts au chariot

*ℳ* 1つにつきアップチャージ+¥700 ¥700 de supplément

入荷状況によって食材が変わる場合がございます。 Certains ingrédients peuvent varier en fonction des arrivages.

消費税が含まれています。 サービス料が別途10%かかります。 Taxes incluses, frais de service de 10%.