



# 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

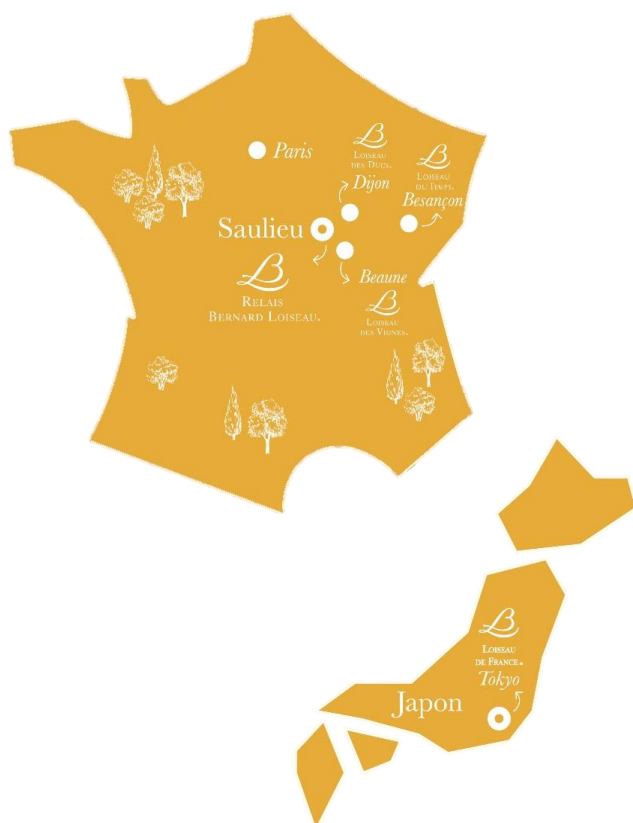
\*\*\*

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

Asperges blanches sauce hollandaise

ホワイトアスパラガスのオランダソース

*Un classique de la cuisine du XVII* フランスの17世紀の料理のクラシック

Pâté en croûte Alexandre Dumaine **BB**

アレクサンドル・デュメヌの愛したパテ・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

Cœuf 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, une spécialité de Bourgogne* ブルゴーニュの特産品、そして田舎の味わい

Poulet rôti orloff sauce champignons

国産銘柄鶏のロースト ソースオルロフ

*Classique de la cuisine de Urbain Dubois* ウルバン・デュボワの料理のクラシック

Quenelle de poisson, sauce nantua

白身魚のクネル ナンチュアソース

*Une histoire en Rhône-Alpes* ローヌ=アルプ地方

Poisson poêlé du marché sauce Dugléré

市場からのお魚のポワレ デュグレネソース

*Sauce historique du chef Dugléré* デュグレールシェフの歴史的ソース

Tournedos Rossini, sauce périgueux et foie gras poêlé **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

Fraisier, pistache et vanille

ピスタチオとバニラのいちごケーキ

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 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%