

# Bugaboo Lunch MENU

価格はすべて税込みです



Entrée 前菜

おすすめドリンク

シャルキュトリーの盛り合わせ クリスタルポークのハム/レバーパテ/信玄鶏のハム	泡、ビール
パテドカンパーニュ ピスタチオ入りクリスタルポークのパテ	しっかり白、軽い赤
ニンジンのポタージュ	スッキリ白
蟹とハウレンソウのキッシュ	しっかり白

オニオングラタンスープ 2日かけてとるコンソメと1日炒める玉ねぎ	+500yen	
パテアंकルート 鴨、ホロホロ鶏、フォワグラ、のパテのパイ包み	+600yen	軽い赤

Plats メイン

リヨン風サラダ 自家製ベーコン、鶏レバー、温玉	1540yen	IPA、軽い赤
甲州クリスタルポークのグリル エシャロットと粒マスタードのソース	1980yen	しっかり白、赤
信玄鶏のカツレツ 焦がしバターソース	1980yen	白、IPA
本日の魚料理	2200yen	しっかり白
フランス産シャラン鴨モモ肉のコンフィ 皮はパリパリ、中はホロホロ。白いんげん豆のカスレ添え	2200yen	すっきり白
牛ホホ肉の赤ワイン煮 みんな大好き	2200yen	しっかり赤
イベリコ豚スペアリブのビール煮	2200yen	しっかり白、赤
清里鯉のクネルのグラタン フランス、リヨンの名物料理。ふわふわのはんぺん。エビの旨味のクリームソース	2200yen	しっかり白、赤
牛カツ アンガス牛バベット 希少部位「カイノミ」、赤身の肉、ホースラディッシュのソース	2500yen	しっかり赤