

FOOD MENU

DINNER TIME 17:00 ~ 21:30 (L.O. 21:00)

フードメニュー

※当店では、お席料を兼ねたお通し代として
お一人様350円(税込)を頂戴しております。

*A cover charge of ¥350 (tax included) per person applies,
which includes a complimentary appetizer.

これは絶対食べてほしい!

ル・ブション おすすめメニュー Recommended menu

ミートプラッター ¥3,200 Meat platter

- ・アンガス牛のステーキ
- ・粗挽きシボラタソーセージ
- ・イベリコ豚のベーコン



肉好き必見!!
豪快に焼き上げたステーキ、
ジューシーなソーセージ、厚切りベーコンを一皿で!
ル・ブションのシムニチャーメニューです!

生ハムプレート Prosciutto platter

Regular ¥1,950
Half ¥1,100

スペイン産の
ハモンセラーノを
これでもかと贅沢盛り♪
見た目も華やかで盛り上がること間違いなし!
しっとりとろける熟成生ハムには
ビールもワインもおすすめです!



[生ハムトッピング] Toppings

ブラックペッパー Black pepper	シーザードレッシング Caesar dressing	粉チーズ Powdered cheese
¥50	¥70	¥100

Appetizer 前菜



炙り味噌漬けチーズ
Seared Miso-Marinated Cheese..... ¥600

バルのポテサラ
Bar's potato salad ¥800

アンチョビ枝豆
Edamame with Anchovies ¥660

アンチョビキャベツ
Cabbage with Anchovies ¥660

自家製ピクルス Homemade pickles..... ¥660

フライドポテト French fries
プレーン plain ¥660
ガーリックトリュフ / サワークリーム / 激辛
Garlic truffle / Sour cream /Spicy ¥770

フィッシュ&チップス Fish and chips ¥1,100

チキン&チップス Chicken and chips ¥1,100

マッシュルームと小海老のアヒージョ
Mushroom and shrimp ajillo ¥1,300

ガーリックシュリンプ Garlic shrimp ¥1,650



Steak ステーキ

アンガス牛の
ガーリックバターステーキ
Angus beef garlic butter steak..... ¥3,410

Salad サラダ



バリバリサラダ Crunchy salad ¥780

4種の味サラダ Four-flavor salad ¥1,430

Pasta パスタ

大人のナポリタン Neapolitan spaghetti ¥1,430

ジェノベーゼ Genovese spaghetti..... ¥1,540

カルボナーラ Carbonara ¥1,540

魚介のペペロンチーノ Seafood Peperoncino ¥1,650

Pizza ピザ

マルゲリータ Margherita ¥1,400

生ハムとルッコラのビスマルク
Bismarck with Prosciutto and Arugula ¥1,650

バルのテリヤキチキン
Teriyaki chicken ¥1,890

Dessert デザート

本日のアイス Ice Cream of the Day ¥550

チュロス&アイス Churros & Ice Cream ... ¥600

フレンチトースト チョコレートソース
French toast with chocolate sauce..... ¥880

美味しいを気軽に♪ご褒美ディナーにピッタリです!

カジュアルコース 2名様~ CASUAL COURSE MEAL

ル・ブションコース LE BOUCHON COURSE

お一人様 ¥4,400

- ・前菜の盛り合わせ Assorted Appetizers
- ・本日のスープ Soup of the Day
- ・パン Bread
- ・本日の鮮魚のポワレ ヴァンブランソース
or アンガス牛のハーフビーフステーキ
Pan-Seared Fresh Fish of the Day
with White Wine Sauce
or Half-Portion Angus Beef Steak
- ・フレンチトースト チョコレートソース
French Toast with Chocolate Sauce
- ・コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

スペシャリテコース SPECIALTY COURSE

お一人様 ¥7,700

- ・前菜の盛り合わせ Assorted Appetizers
- ・本日のスープ Soup of the Day
- ・パン Bread
- ・本日のパスタ Pasta of the Day
- ・本日の鮮魚のポワレ ヴァンブランソース
Pan-Seared Fresh Fish of the Day
with White Wine Sauce
- ・アンガス牛のハーフビーフステーキ
Half-Portion Angus Beef Steak
- ・フレンチトースト チョコレートソース
French Toast with Chocolate Sauce
- ・コーヒー or 紅茶 Coffee or Tea

要予約 4名様~

飲み放題付 パーティープラン

PARTY PLAN

QUEEN'S PLAN クイーンズ プラン

お一人様 ¥4,400

① 前菜盛合せ

- ・生ハム
- ・オリーブ
- ・自家製ピクルス
- ・バタドカンバーニュ
- ・スモークサーモンと
クリームチーズのブルスケッタ
- ・レバーペーストと
赤玉ねぎのブルスケッタ
- ・フライドポテト
- ・アンチョビキャベツ
- ・ガーリックチキンソテー



- ② バーニャカウダ 季節の野菜10種
- ③ シュフのきまぐれパスタ
- ④ バルのフレンチトースト

飲み放題
3時間

FREE DRINK MENU

ハイボール/サワー各種/
グラスワイン(赤・白)/
焼酎各種/ソフトドリンク各種

STANDARD PLAN スタンダード プラン

お一人様 ¥5,500

- ① 2種のカナッペ
- ② バルのポテサラ
- ③ シーザーサラダ
- ④ コールドミート盛合せ
- ⑤ マルゲリータ
- ⑥ ミートプラッター
- ⑦ デザート盛り合わせ



飲み放題
2時間

FREE DRINK MENU

生ビール/グラスワイン(赤・白)/スパークリングワイン/
ハイボール/サワー各種/焼酎各種/ソフトドリンク各種

PREMIUM PLAN プレミアム プラン

お一人様 ¥6,600

- ① 2種のカナッペ
- ② バルのポテサラ
- ③ アンチョビキャベツ
- ④ スモークサーモンシーザーサラダ
- ⑤ コールドミート盛り合わせ
- ⑥ フィッシュアンドチップス
- ⑦ 季節のピザ
- ⑧ ミートプラッター
- ⑨ デザート盛り合わせ



DRINK MENU

DINNER TIME 17:00 ～ 21:30 (L.O. 21:00)

ドリンクメニュー

Beer

ビール

サントリー ザ・プレミアム・モルツ〈香る〉エール SUNTORY The Premium Malt's KAORU ale (Draft Beer)	¥600
シャンディーガフ Shandygaff	¥600

Wine

ワイン

赤ワイングラス Red Wine (Glass)	¥500
白ワイングラス White Wine (Glass)	¥500
スパークリングワイングラス Sparkling Wine (Glass)	¥650

Wine Cocktail

ワインカクテル

赤ワインベース Red wine based cocktail

カリモーチョ (赤ワイン + コーラ) Kalimotxo	¥600
キティ (赤ワイン + ジンジャーエール) Kitty	¥600

白ワインベース White wine based cocktail

オペレーター (白ワイン + ジンジャーエール) Operator	¥600
スプリッツァー (白ワイン + ソーダ) Spritzer	¥600
キール (白ワイン + カシス) Keel	¥600

スパークリングワインベース Sparkling Wine based cocktail

ミモザ (スパークリングワイン + オレンジジュール) Mimosa	¥600
ベリーニ (スパークリングワイン + ピーチ) Bellini	¥650
キールロワイヤル (スパークリングワイン + カシス) Kir Royale	¥650

Whisky

ウイスキー

角ハイボール KAKU Highball	¥550
角ウイスキーロック KAKU on the rocks	¥550
ジンジャーハイボール Ginger Highball	¥600
コークハイボール Coke Highball	¥600

Spirits

スピリッツ

翠ジンソーダ Gin Soda	¥550
翠ジンロック Gin on the rocks	¥500
翠ジंबロッサム Gin Blossom	¥550
翠ジンバック Gin Buck	¥550

Liqueur

リキュール

グレープフルーツサワー Grapefruit sour	¥500
こだわり酒場のレモンサワー Kodawari sakaba no lemon sour	¥500
カシスソーダ Cassis and Soda	¥600
カシスオレンジ Cassis and Orange juice	¥600
カシスウーロン Cassis and Oolong tea	¥600
ピーチソーダ Peach and Soda	¥600
ピーチウーロン Peach and Oolong tea	¥600
ファジーネーブル Fuzzy Navel	¥600

Shochu

焼酎

*ソーダ割り +50円 Add ¥50 for soda.

大分 二階堂〈麦〉 (ロック / 水割り / ソーダ割り*)	¥500
NIKAIDO 〈Barley〉 (On the rocks / With water / With soda*)	
宮崎 KIRISHIMA No,8〈芋〉 (ロック / 水割り / ソーダ割り*)	¥500
〈Potato〉 (On the rocks / With water / With soda*)	
鹿児島 DAIYAME〈芋〉 (ロック / 水割り / ソーダ割り*)	¥500
〈Potato〉 (On the rocks / With water / With soda*)	
熊本 白岳しろ〈米〉 (ロック / 水割り / ソーダ割り*)	¥500
Hakutake Shiro 〈Rice〉 (On the rocks / With water / With soda*)	

Softdrink

ソフトドリンク

コーラ Cola	¥450
ジンジャーエール Ginger ale	¥450
オレンジジュース Orange juice	¥450
ウーロン茶 Oolong tea	¥450
紅茶 (アイス / ホット) Black tea (Iced / Hot)	¥450
コーヒー (アイス / ホット) Coffee (Iced / Hot)	¥450

REDWINE

赤ワイン



マプ カベルネ・ソーヴィニヨン カルメネール

Baron Philippe de Rothschild Maipo
Chile Mapu Cabernet Sauvignon
Carmenere



¥1,980

カシスやブラックベリーなどの熟した果実の香りにブラックペッパーのスパイス香。バニラチョコレートニュアンスが感じられます。味わいは力強く複雑味もありながら滑らかな口当たりで、豊かな果実味と上質なタンニン、心地よい酸味のバランスが取れた赤ワインです。



コノスル ロス・ガンソス カベルネ・ソーヴィニヨン

Cono Sur Los Gansos Cabernet Sauvignon



¥1,980

カシスやブラックベリーなどの凝縮した果実の香りに、しっかりとしたタンニン（渋味）と程よい酸味が感じられます。複雑味のある香りが心地よい余韻として残る、高級感のある味わいです。



デ・ボルトリ ロリマー シラズ カベルネ

De Bortoli Lorimer Shiraz Cabernet



¥1,980

ブラックベリーやチェリーのような果実味に、シラズ由来のペッパー（スパイス）風味が調和した複雑味のある味わいです。シルキーで洗練されたタンニンとオークの風味が感じられます。



セニョリオ・デ・ オルガス ティント

Señorio de Orgaz Tinto



¥3,300

スパイシーでありながら、優しい舌触りとタンニンのキメ細かさを感じられる、バランスの良いワインです。



タヴェルネッロ オルガニコ サンジョヴェーゼ

Tavernello Organico Sangiovese



¥3,300

甘いスパイスのニュアンス、まろやかな渋み、軽やかな酸味が一体となった赤ワインです。

WHITEWINE

白ワイン



デ・ボルトリ ロリマー セミヨン シャルドネ

De Bortoli Lorimer Semillon Chardonnay



¥1,980

軽快でフルーティーな香りが特徴で、すっきりとした酸味とフレッシュな喉越しが楽しめる親しみやすい味わいです。



コノスル ロス・ガンソス シャルドネ

Cono Sur Los Gansos Chardonnay



¥1,980

柑橘系果実やマンゴーなどの豊かな香りが楽しめます。爽やかな酸味と豊かな果実味が感じられる、バランスの取れた味わいが特徴です。



セニョリオ・デ・オルガス ブランコ

Señorio de Orgaz Blanco



¥3,300

程よい酸味、柑橘系果実の爽やかな香りを感じられる華やかで心地よい味わいのワイン。



タヴェルネッロ オルガニコ トレッピアーノ シャルドネ

Tavernello Organico Trebbiano Chardonnay



¥3,300

熟した果実のような甘い香り、優しい酸味が特徴のまろやかな白ワイン。

SPARKLINGWINE

スパークリングワイン



レ・ダムリエール ヴァン・ムスー ブリュット NV

Les Damelières Vin Mousseux Brut NV



¥1,980

きめ細かい泡と爽やかな柑橘類の香りが広がり、すっきりとキレのあるドライな口当たりが楽しめるスパークリングです。



デ・ボルトリ ロリマー ブリュット

De Bortoli Lorimer Brut



¥3,300

シャルドネやピノ・ノワールなどが使われており、若草を思わせる爽やかな香りと、上質で綺麗なコクのある酸、心地よい果実味が魅力です。