

May - 1st ~ 31st - 2012.

ブルディガラのランチメニューは6種類のセット・メニューを御用意しております。
プリフィクス・メニューとなりますので下記のメニューより
お客様のお好みの組み合わせをお選び下さい。

Please choose your favorite from the list.

Menu A	¥1,050 【スープ+タルティーヌ】
Menu B	¥1,260 【前菜+パスタ又はリゾット+パン】
Menu C	¥1,785 【前菜+メインディッシュ+パン】
Menu Gourmand	¥2,940 【前菜+パスタ又はリゾット+メインディッシュより一皿+デザート+コーヒー+パン】
Menu Dégustation	¥3,990 【前菜+パスタ又はリゾット+魚料理+肉料理+デザート+コーヒー+パン】
Menu Steak	¥5,000 【前菜+パスタ+黒毛和牛ステーキ+デザート+コーヒー+パン】

Menu A,B,C をご注文の方に限り、プラス 630円でお好きなデザートとドリンクのセットをご用意させていただきます。
ドリンクのみはプラス 200円でエスプレッソ・カプチーノ・カフェラッテ・紅茶・フレーヴァーティーを、
プラス 100円でコーヒーをご用意させていただきます。

* 尚、ランチコースをご注文の方に限り、単品追加で定番“4種のチーズのピッツァ”1,575円をご用意致します。*
詳しくは係りまでお尋ねくださいませ。

◆Menu A ¥1,050 【スープ+タルティーヌ】

仏産 白アスパラガスの冷製スープ

White Asparagus Cold Soup

*

緑アスパラガスと半熟卵、ミモレットチーズのタルティーヌ
ブーランジェリーからの今月限定パン“パン オ アスペルジュ”と共に
Green Asparagus, Soft-Boiled Egg and Mimolette Cheese of Tartine

5月は“アスパラガス”フェア・“リースリングワイン”特集を開催中です。
この機会をお見逃しなく!! 詳しくは店頭別紙にてご確認くださいませ。

～プリフィクス・コース～

◆ **Menu B ¥1,260** ・前菜＋パスタ又はリゾット＋パン

◆ **Menu C ¥1,785** ・前菜＋メインディッシュ＋パン

*下記のメニューより、お客様のお好みの組み合わせでお楽しみ下さい。

Menu A,B,C をご注文の方に限り、プラス 630円でお好きなデザートとドリンクのセットをご用意させていただきます。

ドリンクのみはプラス 200円でエスプレッソ・カプチーノ・カフェラッテ・紅茶・フレーヴァーティーを、
プラス 100円でコーヒーをご用意させていただきます。

尚、ランチコースをご注文の方に限り、単品追加で定番“4種のチーズのピッツア”1,575円をご用意致します。
詳しくは係りまでお尋ねくださいませ。

～前菜～ *Hors d'oeuvre*

- ・ 仏産 白アスパラガスの冷製スープ
White Asparagus Cold Soup
- ・ 千葉産 カツオの炙り ウイキョウのサラダ
Broiled Bonito with Fennel Herbal Salad
- ・ 季節野菜とハーブのサラダ ブルディガラ風
Fresh Herbs and Seasonal Salad

～パスタ & リゾット～ *Pasta & Risotto*

- ・ 数種茸のリングイネ アンチョヴィ風味のトマトソース
Linguine in Anchovy Flavored Tomato Sauce with Mushrooms
- ・ 今週の Pasta (+315円) (係りにお尋ね下さい)
This Week's Pasta
- ・ 地鶏挽肉とアーティチョーク、新蓮根のショートパスタ“フジッリ” ブイヨン煮込みソース
Fujilli in Bouillon Sauce with Minced Chicken, Artichoke and Lotus Root
- ・ 南瓜とブロッコリーのリゾット ツブ貝の炙り添え ローズマリーの香り
Pumpkin, Broccoli and Broiled Whelk Risotto with Rosemary Flavor

*パスタ・リゾットは、プラス210円で増量出来ます。

～メインディッシュ～ *Main Dish*

- ・ 本日、市場からの鮮魚料理 (係りにお尋ね下さい)
Catch of the Day
- ・ 春キャベツで包んだホロホロ鶏もも肉とアスパラガスのロティ 茸と新牛蒡のピューレ添え
Roasted Guinea Fowl, Asparagus Wrapped with Cabbage. Mushrooms and Burdock Paste Sauce
(プラス525円でフォアグラのポワレをお付け致します)
(We serve Pan-Roasted Foie Gras for an additional 525yen)

～デザート～ *Dessert*

- ・ ダークチェリーとイエローチェリートマトの自家製タルト グラス・オリーブオイル
Bing Cherry and Yellow Tomato of Tart with Oliveoil Ice Cream
- ・ 本日のデザート (係りにお尋ね下さい)
Today's Dessert
- ・ 自家製ソルベ
Homemade Sorbet
- ・ 自家製グラス
Homemade Ice Cream

下記のメニューより、お客様のお好みの組み合わせでお楽しみ下さい。

◆ **Menu Gourmand** ¥2,940

ムニュー・グルマン

・前菜+パスタ又はリゾット+メインディッシュより一皿+デザート+コーヒー+パン

◆ **Menu Dégustation** ¥3,990

ムニュー・デギュスタシオン

・前菜+パスタ又はリゾット+魚料理+肉料理+デザート+コーヒー+パン

～ 前菜 *Hors d'oeuvre* ～

・仏産 白アスパラガスの冷製スープ 生ハムのムースと共に・

White Asparagus Cold Soup with Raw Ham Milk Mousse

・千葉産 カツオの炙り ウイキョウと季節野菜サラダ添え・

Broiled Bonito with Fennel and Herbal Salad

・海老のソテーとそのムースを詰めた花付きズッキーニのヴァプール (+630円)・

Sautéed Prawn and Flower of Squash-Zucchini Stuffed with Prawn Mousse

～ パスタ & リゾット *Pasta & Risotto* ～

・数種茸のリングイネ アンチョヴィ風味のトマトソース・

Linguine in Anchovy Flavored Tomato Sauce with Mushrooms

・今週の Pasta (+315円) (係りにお尋ね下さい)・

This Week's Pasta

・地鶏挽肉とアーティチョーク、新蓮根のショートパスタ“フジッリ” ブイヨン煮込みソース・

Fujilli in Bouillon Sauce with Minced Chicken, Artichoke and Lotus Root

・南瓜とブロッコリーのリゾット ツブ貝の炙り添え ローズマリーの香り・

Pumpkin, Broccoli and Broiled Whelk Risotto with Rosemary Flavor

～ メインディッシュ *Main Dish* ～

・本日、市場からの鮮魚料理 (係りにお尋ね下さい)・

Catch of the Day

・春キャベツで包んだホロホロ鶏もも肉とアスパラガスのロティ 茸と新牛蒡のピューレ添え・

Roasted Guinea Fowl, Asparagus Wrapped with Cabbage. Mushrooms and Burdock Paste Sauce

(プラス525円でフォアグラのポワレをお付け致します)

(We serve Pan-Roasted Foie Gras for an additional 525yen.)

～ デザート *Dessert* ～

本日のデザート

Today's Dessert

(係りにお尋ねください)

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or Tea



～ ムニュ ステック ～

Menu Steak



ランチ限定コース (前菜、パスタ、メインディッシュ、デザート、カフェ)

¥5,000

(メインディッシュ ハーフポーション(100g) ¥4,200 もご用意致します。)

前菜 ～ Hors d'oeuvres ～

海老のソテーとそのムースを詰めた花付きズッキーニのヴァプール

ソース・クリュスタッセ

Sautéed Prawn and Flower of Squash-Zucchini Stuffed with Prawn Mousse

パスタ ～ Pasta ～

伊サルディーニャ産 カラスミと緑アスパラガスのリングイネ

白ワインソース

Linguine in White Wine Sauce with Roe and Green Asparagus

メインディッシュ ～ Main Dish ～

鹿児島産 黒毛和牛肉のグリエ 自家製ハーブソルトと (200g)又は(100g)

Grilled Beef with Homemade Herb Salt

デザート ～ Dessert ～

本日のデザート

Today's Dessert

(係にお尋ねください)

カフェ ～ Café ～

エスプレッソ、コーヒー、カプチーノ、カフェラッテ

紅茶、フレーヴァーティー

Espresso, Coffee, Cappuccino, Café Latte, Tea, Flavored Tea