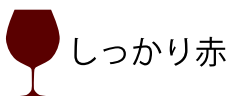
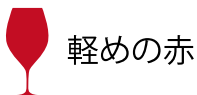
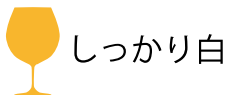


Bugaboo ME NU Lunch

PAMPLIE

フランス産発酵バター
エシレ村の隣の町で作られる
高品質のバター
200yen



Vin recommandé

one plate

バガブー・バーガー

ワインビーフとクリスタルポークのパティ
自家製フレンチフライ
1500yen

フィレオフィッシュバーガー



自家製フレンチフライ
1500yen



おつまみプレート



ワインがススムおつまみいっぱい
1800yen



すべて、税込み価格です
前菜とメインをそれぞれ選んでください、パンが1個付きます
ドリンク、キッズメニュー、デザートは別メニューです
お一人につきワンオーダーお願いします（未就学児は除く）



entree 前菜



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

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

バターナッツかぼちゃのポターージュ  



カニとグリエールチーズのキッシュ  

クリスタルポークのリエットとサラダ  


フォワグラのポワレとアサリのリゾット   +660yen



mains メイン

牛カツ アンガス牛バベット   2800yen
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

甲州ワインビーフ「カイノミ」の牛カツ！！   3800yen
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



自家製アンドウイエット   2500yen
牛モツのソーセージ マスタードソース

信玄鶏のカツレツ    2200yen
焦がしバターソース




フランス産シャラン鴨モモ肉のコンフィ   2500yen
皮はパリパリ、中はホロホロ。白いんげん豆のカスレ添え

甲州クリスタルポークのグリル   2200yen
エシャロットと粒マスタードのソース

牛ホホ肉の赤ワイン煮   2500yen
みんな大好き

スズキのポワレ 赤ワインソース   2200yen

清里鯉のクネル   2200yen
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

リヨン風サラダ    1540yen
自家製ベーコン、鶏レバー、温玉