

bistro Bugaboo Dinner Menu

前菜とメインをひとつずつお選びください。アミューズとパンが1個つきます

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 / スモークレバー / 信玄鶏のハム / パテ

パテアンクルート (ハーフサイズ) フルサイズ1枚は+500円
ワインビーフ、クリスタルポーク、鴨、信玄鶏のパテのパイ包み

ホタテのポワレとアサリのリゾット

モンサンミッシェル産ムール貝の白ワイン蒸し

ハチノスのリヨン風

玉ねぎのヴィネガーの甘酸っぱい煮込み

リヨン風サラダ

自家製ベーコン、鶏レバー、ハツ、温泉卵

オニオングラタンスープ

湧水サーモンのマリネ

甲州ワインビーフの牛カツ

山梨県産交雑牛のカイノミ、あふれる旨味

5500yen

アンガス牛バベットのステーキ

200g、希少な部位「カイノミ」、赤身肉

5000yen

ブレス産ピジョノーのロースト

仔鳩、ムネはロースト、脚はコンフィ、ビーツのソース

6600yen

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

3800yen

アンドウイエット

豚の内臓のソーセージ

3800yen

牛ホホ肉の赤ワイン煮

みんな大好き

4500yen

バスク風ベーコンとラタトゥイユ

バントレッシュ

3800yen

フランス産カモもも肉のコンフィのカスレ

皮はパリパリ、身はホロホロ、白いんげん豆の煮込み

3800yen

フランス産鴨ムネ肉のロースト

5000yen

サワラのムニエル オリエンタル風

焦がしバターソース

3800yen

仔羊背肉のロースト

4500yen

清里鯉のクネル、リヨン風

ふわふわのはんぺん、エビのうま味のクリームソース

3800yen