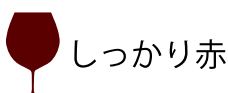
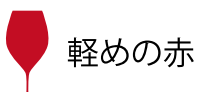
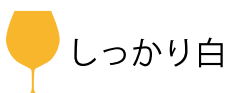


Bugaboo M E N U L u n c h

- 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
- 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）
- 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






Vin recommandé

one plate



おつまみプレート
ワインガスムおつまみいっぱい
2000yen

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 / レバースモーク / 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

会津産ホワイトアスパラ   +600yen
オランダーズソースと自家製ハム添え

フキノトウのウフ・マヨネーズ  
温泉卵のピクルスと蒟の薑のマヨネーズ

ニンジンのポタージュ

ウフ・アン・ムーレット  
温泉卵の赤ワインソース

玉ねぎとほうれん草、チーズのキッシュ  

パテアンクルート   +600yen
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

mains メイン

甲州ワインビーフ「カキノミ」の牛カツ!!   3800yen
希少部位「カキノミ」、赤身の肉、ホースラディッシュのソース

アングス牛バベットのステーキ・フリット   3500yen
200g、希少な部位「カキノミ」、赤身肉

甲州クリスタルポークのグリル   2500yen
エシャロットと粒マスタードのソース

フランス産カモもも肉のコンフィ   2800yen
皮はパリパリ、中はホロホロ。白いんげん豆のカスレ添え

牛ホホ肉の赤ワイン煮   2800yen
みんな大好き

ヒラメのブレゼ    2800yen
アサリのバターソース

自家製アンドウイエット    2800yen
豚モツのソーセージ 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

清里鯉のクネル   2800yen
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    1800yen
自家製ベーコン、鶏レバー、温玉