

bistro Bugaboo Dinner Menu

前菜とメインをひとつずつお選びください

前菜

★ 甲州クリスタルポークのパテアンクルート
パイ包み焼きのパテ、冷製

ほとんどフォワグラ、鶏レバーパテ
ブリオッシュ添え

湧水サーモンのマリネ

北杜産グリーンアスパラのオランダーズ

オニオングラタンスープ

リヨン風サラダ
自家製ベーコン、鶏レバー、ハツ、温泉卵

ツブガイと野菜のブルゴーニュバター焼き
ニンニクパセリバター

メイン

 甲州ワインビーフの牛カツ
希少部位「カキノミ」、あふれる旨味、ホースラディッシュのソース

アンガス牛リブアイのステーキ
250g 6600yen

牛ホホ肉の赤ワイン煮
みんな大好き 4400yen

北杜産シカのロースト
ジュニパー風味の赤ワインソース 5500yen

カモ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 4400yen

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 4400yen

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
旨味の強い赤身で脂肪が非常に少なく、とても柔らかいお肉 7700yen

もつソーセージ “アンドウイエット”
豚の内臓のソーセージ 4400yen

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 4400yen