

## ~メイン料理 Plats principaux ~

### 鴨のコンフィ Confit de canard ¥1800

コンフィにした鴨肉をバリッと焼き上げます

### シュークルート Choucroute ¥2300

シェフが一番好きと豪語するロワソブリュー番のオススメ!!

### セート風ブイヤベース Bouillabaisse ¥2400

ニンニクの風味を効かせ、卵黄でコクを出したブイヤベース



### 牛タンの赤ワイン煮 Jus de bœuf ¥2600

煮込みと仕上げに2種類のソースを使うこだわりの一品

### 豚スネ肉のパン粉焼き Jambonneau ¥3600

骨つき豚スネ肉まるまる1本を最速にパン粉焼きに

※3~4名様でお召し上がりください

### サーロインステーキ Steak-frites ¥1000/100g

当店一番人気!!是非大きな塊をご賞味ください!!

※ご注文は200gからになります



## ~チーズ Fromages ~

チーズプロフェッショナル厳選のフランスチーズ

白カビ、ブルー、ウォッシュ、ハード、シェーブルと旬のチーズを多数をご用意しております



### チーズ1種 Morceau ¥500

### チーズ3種盛り合わせ Petite plateau ¥1200

### チーズ5種盛り合わせ Plateau ¥1800

ロワソブリュー自慢の  
焼きたてクレープ

## ~クレープ Crêpes ~

### シュガーバター Beurre-sucre ¥500

発酵バターとバニラシュガー

### ショコラ Chocolat ¥600

生クリームとチョコレートソース

### コンフィチュール Confiture ¥600

季節のコンフィチュールのクレープ

### 季節のクレープ Crêpe de la saison ¥700

内容は黒板をごらんください

※アイスクリーム添えもご用意できます (+¥100)



お持ち帰りも  
できます

## ~プチデザート Petites desserts ~

### ロワソのプリン Crème caramel ¥300

クラシックにこだわった懐かしいプリン

### カヌレ Cannelé ¥300

ボルドーの伝統的焼き菓子



## ~ シャルキュトリー Charcuteries ~

ロワソブリュ自慢のお肉の前菜

リエット Rillettes ¥600

パンにつけて食べるお肉のペースト

自家製ハム Jambon cuit ¥800

しっとり味わい深い自家製ハム

田舎風パテ Paté de campagne ¥800

フレンチの定番、ロワソブリュ自慢の1品



パテアンクルート Paté en croûte ¥900

パテをパイ包みにした冷たい前菜

鴨スモーク Canard fumé ¥900

しっとり柔らかい鴨フィレ肉のスモーク

自家製ベーコン Poitrine fumée ¥900

じっくりと熟成させ、旨味を凝縮したベーコン

シャルキュトリー5種盛り合わせ Charcuteries variés ¥1200/1人前

ロワソブリュ自慢のシャルキュトリーの気まぐれ盛り合わせ

## ~ 自家製ソーセージ Saucisse ~

ヤマトポーク100%の肉厚ジューシーな自家製ソーセージ



1本 ¥600

4本 ¥2000

ソーセージの  
付け合わせに♪

アリゴ Aligot ¥600

チーズを練り込んだマッシュポテト

## ~ サラダ Salades ~

グリーンサラダ Salade vert ¥700

自家製ドレッシングで食べるシンプルなサラダ

キャロットラペ Carottes Rapées ¥700

人参の千切りサラダ

トマトのサラダ Salade de tomates ¥800

たっぷりトマトとアンチョビのサラダ

ニース風サラダ Salade niçoise ¥1000

アンチョビヤツナ、オリーブなどがのった具沢山サラダ

アルザス風サラダ salade alsacienne ¥1200

自家製ソーセージとチーズがたっぷりのサラダ





## ~ ムール貝 Moules ~

サイズをお選びください

- プティ Petite (1~2人前) ¥1000  
モワイヤン Moyen (3~4人前) ¥1900  
グラン Grand (5~6人前) ¥3600



食べ方をお選びください

- 白ワイン蒸し Vin blanc プロヴァンス風 Provance  
白ワインとバター風味 トマト風味

- ディジョン風 Dijon (+¥100) シャンパーニュ風 Champagne (+¥100)  
マスタードと生クリーム風味 エスカルゴバター風味

※ムール貝の残りスープでパスタもご用意できます!! 1人前(約60g) ¥600

ムール貝のお供に!!

- ポテトフライ Pommes-frites ¥600

天然酵母の Pains  
自家製パン ¥300

## ~ おつまみ Amuses-gueules ~

- ピーナッツ Cacahuètes ¥300 オリーブのマリネ Olives ¥400  
ゆで卵とマヨネーズ Oeuf mayonnaise ¥300 ラタトゥユ Ratatouille ¥400  
自家製ピクルス Pickles ¥300 ホワイトアスパラ Asperges blanches ¥400

## ~ 前菜 Entrées ~

- 本日のキッシュ Quiche du jours ¥500  
内容はスタッフにお尋ねください

- クリームコロッケ Croquettes ¥600  
フランスのコロッケはクリームコロッケ

- サーモンのマリネ Saumon mariné ¥800  
オレンジ風味の爽やかなマリネ



- エスカルゴ Escargots ¥800  
自家製エスカルゴバターでオープン焼きに

- ピペラード Piperade ¥900  
塩漬け豚バラ肉と野菜のトマト煮込み、目玉焼きのせ

- アルガス風ピザ Tarte flambée ¥1200  
フレッシュチーズと自家製ベーコンのピザ



- 前菜5種盛り合わせ Ensemble d'hors d'œuvres ¥1000/1人前  
お肉や野菜、魚介の前菜の気まぐれ盛り合わせ



## ~ビール Bière~

### 生ビール Bière à la pression

ハイネケン Heineken ¥600

麦芽100%、コクのあるピルスナー

### フランスビール Bières françaises

クローネンブルグ Kronenbourg ¥700

フランスシェアNo.1ピルスナー

クローネンブルグ ブラン Kronenbourg blanc ¥800

トロピカルなホワイトビール

ブロンドエール La Blonde ¥900

キメ細かい泡と熟成感のある旨味

ルース La Rousse ¥900

ハイビスカスのフローラルな香りと深いコク

本日のゲストビール Bière du jours ¥900

本日のオススメメニューをご覧ください



フランスの新進気鋭ブリュワリー  
ブラッスリー・デュ・モンブラン  
**BRASSERIE DU MONT BLANC**

### ソムリエ厳選のフランスワイン

## ~ワイン Vin~

スパークリング、白ワイン、赤ワイン、ロゼ、味わい等お好みをお伝えください



グラスワイン Verre ¥700~¥1000

カラフェ (500ml) Carafe ¥2500~¥4000

ボトルワイン Bouteille ¥3800~¥400000

## ~シードル Cidre~

りんごの発泡酒

グラス Verre ¥600

ボトル Bouteille ¥3500

## ~サングリア Sangria~

果実を漬け込んだフレーヴァーワイン

グラス Verre ¥600

ボトル Bouteille ¥3500

## ~カクテル Cocktail~

パナシエ Pnaché ¥700

ビール+レモネード

モナコ Monaco ¥700

ビール+レモネード+グロナデンシロップ

キール Kir ¥800

白ワイン+カシス

キティ Kitty ¥800

赤ワイン+ジンジャーエール

スプリッツァー Spritzer ¥800

白ワイン+ソーダ

ミモザ Mimosa ¥900

スパークリングワイン+オレンジ

## ~食後酒 Digestif~

マール Marc ¥1000

ぶどうの搾りかすの蒸留酒

フィーヌ Fine ¥1000

ワインの蒸留酒

カルヴァドス Calvados ¥1000

りんご酒の蒸留酒

## ~ソフトドリンク Boisson~

ボルヴィック Volvic ¥500 ペリエ Perrier ¥500

オレンジジュース Jus d'Orange ¥500 ジンジャーエール Ginger-Ale ¥500

アップルタイザー Appletiser ¥600 有機ぶどうジュース Jus de Raisin ¥600

## ~コーヒー Café~

豆蔵さんの自家焙煎豆を使用しております

コーヒー Café ¥400 カフェクレーム Café Crème ¥600

エスプレッソ Espresso ¥400 エスプレッソダブル Espresso Double ¥500

## ~紅茶 Thé~

フランス、KUSMIの紅茶を使用しております

夜の紅茶 Thé du Soir ¥600

カフェイン控えめな中国茶葉とインド茶葉の厳選ブレンド

アールグレイ Earl Grey ¥600

ベルガモット、レモンで香り付けした中国紅茶とセイロン茶のブレンド

本日のゲストティー Thé de Spécialité ¥700

スタッフにお尋ね下さい

# L'Oiseau Bleu

ロワゾブリュ6周年 ステークフリット祭り



  
ブラスリー ロワゾブリュ  
JOYEUX 6ÈME  
ANNIVERSAIRE  
祝6周年 ステークフリット祭り  
3月15日(水)~22日(水)  
18:00~24:00

毎年恒例となったステーキフリット祭り  
期間中は¥1,000/100g▶¥600/100gで提供いたします。  
いつもより分厚いステーキを食べて、飲んで  
一緒にロワゾの6周年をお祝いしましょう！  
期間中はお早めのご予約をお勧めいたします。  
0742.81.3211 スタッフ一同お待ちしております！

ブラスリーコース ¥3,500/人(税込)  
ブラスリーコースは2名様からOK! お料理はシェアスタイルになります  
チーズの盛り合わせ  
田舎風パテ  
サーモンのマリネ  
自家製ソーセージ  
ムール貝の白ワイン蒸し  
サーロインステーキ(100g/人)  
プチ・デザート《+300円でクレープに変更可》  
\*ステーキの後にムール貝白ワイン蒸しのスープでパスタも  
ご用意できます。(¥600/人)

ブラスリー ロワゾブリュ

奈良市大宮町6丁目9-8 岡田ビル1F 18:00~24:00 (日曜定休)

0742.81.3211 ご予約お待ちしております

