

Since 2015

Bistro Bolero

ビストロ ボレロ

Bistro Bolero とは？

季節の食材とワインを気軽に楽しめる、中目黒と祐天寺の間の街角のビストロ。

フレンチを軸にしながらも、ジャンルにとらわれず“美味しい”を追求しています。クラシックとモダンを織り交ぜた料理は、肩ひじ張らず、それでいて少し特別。シェフが丁寧に仕込む一皿ひとさらと、ソムリエが選ぶ自然派ワイン。食事を聞くひとときが、ほんの少しだけ豊かになる——そんな空間を目指しています。



Chef's Specials

曜日限定イベント

Tuesday...

ワインボトル半額 Day

- 8,000円以下のボトルワイン半額

Wednesday...

オイスター Day

- 生牡蠣半額
- その他限定牡蠣メニューもあり

Thursday...

前菜盛り合わせ半額 Day

- 前菜盛り合わせ半額



Chef's Short お手頃にボレロを楽しむシンプルなコース

- ・アミューズスープ
- ・アペタイザー
- ・冷たい料理
- ・温かい料理
- ・選べるメイン料理
- ・デザート

5,900

Chef's Omakase 厳選 シェフのおまかせコース

- ・アミューズスープ
- ・アペタイザー
- ・冷たい料理
- ・温かい料理
- ・本日の魚料理
- ・選べるメイン料理
- ・デザート

7,500

Chef's Special メのパスタまで付くフルコース

- ・ウェルカム スパークリング
- ・アミューズスープ
- ・アペタイザー
- ・冷たい料理
- ・温かい料理
- ・本日の魚料理
- ・選べるメイン料理
- ・メのパスタ
- ・デザート

8,900

平日は18:00～23:00(LO 22:00) / 月曜定休

土・日・祝日 12:00～15:00(ランチ)

土・日・祝日 17:30～23:00(ディナー)

Instagram: @bistrobolero

電話番号: 03-6712-2390

表記はすべて税込価格です。テーブルチャージ税込 500円/人

TOP



おすすめの楽しみ方（2名様の場合）

前菜（Appetizer）を1品、冷菜（Cold Dish）と温菜（Hot Dish）から3品、メインディッシュを1品お選びいただくのがバランスよくおすすめです。
お食事の量が少し足りないと感じた際は、〆のパスタをぜひお試しください。
※メインのお肉料理はご提供までに約30分ほどお時間をいただきます。
あらかじめのご注文をおすすめしております。

Appetizer ボレロの前菜

Assorted Appetizers

前菜盛り合わせ 3種

その日に合った前菜を盛り付けました

1,650

Red Cabbage and Cumin Pickles

赤キャベツとクミンのピクルス

すっきりと食べやすいピクルスです

580

Carrot and Orange Rapé

ニンジンとオレンジのラペ

柑橘系にレモンだけでなくオレンジも入ったラペです

580

Yagen Cartilage Aglio e Olio

ヤゲン軟骨のアーリオ・オーリオ

ヤゲン軟骨の食感をニンニクとレモンで

780

Mascarpone Rum Raisin

マスカルポーネとラムレーズン

前菜だけどちょっと甘い、大人なマスカルポーネ

780

Fig and Gorgonzola Cheese with Shiraee

無花果とゴルゴンゾーラの白和え

濃厚なゴルゴンゾーラと季節の無花果を合わせた白和え

980

COLD DISHES 冷たい料理

Pâté de Campagne

パテ・ド・カンパニュ

ビストロの定番メニュー

980

Fresh Tuna and Shiso Salsa Verde Carpaccio

本マグロと大葉サルサヴェルデのカルパッチョ

付け合わせは焼いた茄子の香ばしさ

1,850

Japanese Beef Heart Carpaccio

国産牛ハツのカルパッチョ

新鮮な牛ハツを低温調理し、バルサミコとパルミジャーノで仕上げ

1,500

Grilled Pacific Sauries and Spiced Tabouleh

炙り秋刀魚と薬味のタブレ

旬の秋刀魚に九条ネギ、茗荷、生姜の薬味

ドライトマトとクスクスのサラダ

1,600

Burrata Cheese and Seasonal Fruits

ブラーータチーズと季節のフルーツ

季節のフルーツはスタッフにお伺いください

2,400

Sunny lettuce and parmesan salad

サニーレタスとパルミジャーノのサラダ

サニーレタスに香味野菜ドレッシングで

仕立てたシンプルサラダ

980

Assortment of Two Types of Fresh Oysters

本日の生牡蠣 4pcs

新鮮な国産牡蠣をお好みで自家製タバスコと一緒に

2,400

Bistroの豆知識

「ビストロ（bistro）」という言葉は、実はフランス語ではなく、ロシア語の「бистро（bystro／すばやく）」が語源だという説があります。

1814年のナポレオン戦争後、パリに駐留していたロシア兵たちが「早く！」と叫びながら料理を催促していたことから、小さくてすばやく料理を出す食堂が「ビストロ」と呼ばれるようになったとも言われています（諸説あり）。



TOP



おすすめの楽しみ方（2名様の場合）

前菜（Appetizer）を1品、冷菜（Cold Dish）と温菜（Hot Dish）から3品、メインディッシュを1品お選びいただくのがバランスよくおすすめです。お食事の量が少し足りないと感じた際は、〆のパスタをぜひお試しください。※メインのお肉料理はご提供までに約30分ほどお時間をいただきます。あらかじめのご注文をおすすめしております。

HOT DISHES 温かい料理

Black Maitake Mushroom Beignets and Mimolette Cheese
黒舞茸のベニエとミモレットチーズ
黒舞茸のフランス風フリットにチーズを合わせた一品 1,050

Galician style octopus and potatoes
三陸産ムール貝の白ワイン蒸し
お出汁が残った場合は、〆のリゾットもお作りで
きますので、スタッフまで。（別途650円頂きます） 1,750

Truffle Omelet
トリュフオムレツ
ボレロでのオーダー率No.1!
たっぷりのトリュフとマデラソース 1,950

Wagyu Beef Ragout and Pear Pie
銘柄和牛ラグーとラフランスのパイ包み
旨みの深いラグーと赤ワインでコンポートしたラ
フランス合わせたパイ包み 2,000

Today's Fish Dish
本日の魚料理
季節で変わりますので、スタッフまで 2,200

Main ※提供に少しお時間をいただきます
絶対食べてほしいメイン

Japanese Brand Beef Rump Steak
銘柄和牛ランプのステーキ
ジューシーな赤身の和牛を厳選しました
ステーキソースを以下から選んでください
・レフォール風味のマディラ酒ソース
・発酵唐辛子のトマトペースト
・エシャロットビネガーソース 3,800

Roasted Duck with Naruto Kintoki Sweet Potato and Apple Puree
鴨肉のロースト 鳴門金時と林檎のピューレ
ジューシーな鴨胸肉と甘み豊かな季節のピューレを
赤ワインソースで 3,400

Roasted Ezo Deer with Homemade Spices
蝦夷鹿のローストと自家製スパイス
旨み溢れる蝦夷鹿を香り豊かな自家製スパイ
スをまとわせてロースト 3,400

PASTA ビストロの〆の一品

Cacio E Pepe with Japanese Lemon
国産レモンとカチョ・エ・ペペ
日本語訳で「チーズと胡椒」。
お好みでレモンを絞って 1,550

Spicy Arrabiata
激辛アラビアータ
唐辛子を効かせたトマトソースのパスタ。
小辛、中辛、大辛に調整可能です 1,350

Dessert ビストロのデザート

Setouchi Bitter Lemon Sorbet
大人の瀬戸内レモンソルベ
甘酸っぱいレモンソルベにレモンチエロの
アルコールとアーモンドの香り 580

Earl Grey Crème Brûlée
アールグレイのクレームブリュレ
アールグレイの香りにキャラメルの食感で
アクセント 880

Mont Blanc with chestnut, sweet potato and blackcurrant
栗とサツマイモ、カシスのモンブラン
栗とサツマイモの優しい甘みに、カシスの酸味
を重ねた秋薫るモンブラン 980



Drink



空腹でスパークリングは、フレンチ界の自爆スイッチ

よく「フレンチとワインは二日酔いする」と言われますが、実は順番の問題。まずは炭水化物（=パン）、そして少しの脂（=アミューズ）で胃にコーティングを。翌朝の自分に拍手したくなります。ちなみに、フランス人は水1：ワイン1の法則で飲みます。水を忘れた紳士は、ボレロではモテません。ご注意を。

GLASS WINE グラスワイン

※ボトルワインもあります
グラスワイン

VINO SPUMANTE BRUT (Italy)

スパークリング(泡)

900

House Wine White / Red

ハウスワイン(白/赤)

800

LORON & FILS (France)

ソーヴィニヨン・ブラン(白)

950

KANTE (Italy)

シャルドネ(白)

1,200

ADULATION (USA)

カベルネ・ソーヴィニヨン(赤)

1,000

LORON & FILS (France)

ピノ・ノワール(赤)

1,100

Today's Natural Wine

本日のナチュール

1,100~

ALCOHOL お酒

Beer

ビール

770

Kaku Highball

角ハイボール

770

Hakushu Highball

白州ハイボール

1,450

Yamazaki Highball

山崎/響ハイボール

1,550

Gin Tonic

ジントニック

770

Bistro's Spiced Lemon Sour

ビストロのスパイスレモンサワー

830

Sparkling Wine × Grape Juice

赤葡萄のティツィアーノ

900

Cloudy La France Soda

濁りラフランスソーダ

900

Apple Tea Sparkling

アップルティースパークリング

950

Amber Fizz

アンバー・フィズ

950

アマレットと柑橘、スパイスを炭酸で仕上げたカクテル

Mocktail

ノンアルコール

Non-alcohol Beer

ノンアルコールビール

700

Non-alcohol Champagne

ノンアルシャンパン

800

Bitter Lemon Soda

ビターレモンソーダ

800

Pomegranate Tea

ザクロ・ティー

800

Grape Juice for Winemaking

ワイン醸造用 赤葡萄ジュース

900

SOFT DRINK ソフトドリンク

Coke

コーラ

500

Ginger Ale (sweet/dry)

ジンジャエール(甘/辛)

500

Oolong tea

ウーロン茶

500

Orange juice

オレンジジュース

500

Apple juice

アップルジュース

500

Perrier

ペリエ (炭酸水) 330mlボトル

900

Coffee / Black Tea

珈琲 / 紅茶

600

Herbal Tea

ハーブティー

700



W
i
n
e



白ワインの酸味は“天然の味変”

白ワインに含まれる「酒石酸（しゅせきさん）」は、なんとレモンと同じ酸。

この酸が口の中をリセットしてくれるので、脂の多い料理や濃い味の料理でも、ずっと美味しく食べ続けられるんです。

ステーキなどのお肉にも、実は白ワインよく合います。

Sparkling 泡

Collenovo

VINO SPUMANTE BRUT (Italy)

柑橘系果実やリンゴなどフレッシュな果実香に
フローラルな香り

5,400

Bella Mistala

BELLA MISTALA (Spain)

桃と柑橘類、リフレッシングな口当たり。
マカベウ、シャルドネ

6,400

CARTE D'OR BRUT

DRAPPIER (France / Champagne)

圧倒的な果実風味と黒ぶどうらしい高いアロマ

12,400

White 白

BIO BIO CHARDONNAY 2022

CIELO E TERRA (Italy)

シャルドネ

トロピカルフルーツや洋梨のアロマ、
優しい果実味

4,400

BIANCO DI CUSTOZA CA' VEGAR

C.DEL GARDA (Italy)

ピノグリージョ

フレッシュな風味と白胡椒のようなスパイス感

4,900

LGI Wines

Cuvee de la Maison Blanc (France)

シャルドネ

桃、りんごなどのフルーティーさを感じられる典型的な南仏の心地よいシャルドネ

5,700

Viognier 2022

LAGASCA (Spain)

ヴィオニエ

キンモクセイやライムなどの魅惑的な香り、たっぷりの果実味

5,900

Domaine du Salvar

CHEVERNY (France)

ソーヴィニヨン・ブラン / シャルドネ

ライチ、レモンなどのフレッシュさと
肉厚で、長い余韻の後味

6,900

White 白

SYLVANER INTEMPORE 2023

DOMAINE CHARLES FREY (France)

シルバネール

アルザス特有の柑橘系の果実や白い花。緑がかつた淡いイエロー

7,400

Cheverny Blanc 2022

HERVE VILLEMADE (France)

ソーヴィニヨンブラン / シャルドネ

透明感のある黄色、酸で切れ味のある後味

7,900

CHARDONNAY 2020

KANTE (Italy)

シャルドネ

ふくよかな完熟果実、豊富な酸と強烈なミネラル

8,400

Naus Deux

FACE B (France)

マカブー / グルナッシュブラン / グルナッシュグリ

清涼感とかすかな南の果実味を感じさせるスタイル

8,900

2020 CHABLIS

CHARLOPIN (France)

シャルドネ

大樽を使って仕込む、ジューシーかつ爽やかな果実味が魅力のシャブリ

14,900

ORANGE オレンジ

MACERATION 2023

DOMAINE CHARLES FREY (France)

ゲヴュルツトラミネール / リースリング

ライチのような華やかな果実味とはちみつの香り

8,400



Wine



皮と種が「赤ワインの正体」

実は赤ワインの色も渋みも、ブドウの皮と種から出ています。果汁そのものは白ブドウと同じく無色なので、皮と一緒に発酵させて初めて“赤”になるんです。だから、渋みやコクが強いワインは「皮ごと魂込めた一本」と言えるかも。

RED 赤

BIO BIO MERLOT 2022

CIELO E TERRA (Italy)

メルロー

ラズベリーやアメリカンチェリーのアロマにハーブのニュアンス

4,400

FERRATON PERE ET FILS

LA TOURNEE ROUGE (France)

シラー / グルナッシュ

ベリー系の果実味と絹のような滑らかなタンニン

4,900

MERLOT 2018

ALIRA (Romania)

メルロー

ブラックベリーやチェリーなどのアロマにバニラやスパイスの香り

5,400

TEMPRANILLO-PETIT VERDOT

LAGASCA (Spain)

テンプラニーリョ / プティヴェルド

赤いベリーフルーツやチェリーの香り。

グイグイ飲めるタイプの陽気なワイン

5,900

Ungrafted Red

GHOSTRUNNER (USA)

カベルネ・ソーヴィニヨン / プティ・シラー

ブラックチェリーのジャム、柔らかいタンニン、オークの風味

7,900

Cheverny Rouge - Domaine 2022

HERVE VILLEMADE (France)

ピノ・ノワール / ガメイ しなやかで香味ゆたか、

軽快な熟果の戯れ

7,900

CHMONTPERAT ROUGE

CH. MONT PERAT (France)

メルロー / カベルネフラン / カベルネソーヴィニヨン

『神の雫』に登場したシャトー。パワフルでありながらも、飲み心地はスムースでクリーミー。

8,900

RED 赤

Collefurno 2020

CARLO NORO (Italy)

チェザネーゼ・ディ・アッフィーレ

白い花やバラ、黒胡椒の香り。

粘土質がもたらす高い酸でエレガントな飲み口

12,400

GEVREY CHAMBERTIN 2022

DOMAINE ODOUL COQUARD (France)

ピノ・ノワール

ブルゴーニュの名生産者。

タンニンが力強く、スペイシー

17,400

紫鈴 2021

ケンゾー エステート (USA)

カベルネ・ソーヴィニヨン / メルロー

熟した黒果実にスミレと上品な樽香が重なる、エ

レガントな赤ワインです。

24,500

ROSE ロゼ

ROSE DE LOIRE

D.DE LA COLLINE (France)

カベルネ・フラン

軽快で親しみやすいベリー系の果実味と

フレッシュな酸のロゼ

5,400

Salut!

BISTRO BOLERO

GOOGLE MAPのレビューをお願いします!



レビューを書いていただいたら、
デザートサービスいたします!

★レビュー後にスタッフに
お声がけください。