

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30%OFF Day

- 8,000円以下のボトルワイン30%OFF

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
- 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
- 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
- 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品ずつ、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、オススメです。
お食事の量が少し足りないと感じた際は、〆のパスタも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30-40分ほどお時間をいただきます。
あらかじめのご注文をオススメしております。

Appetizer ボレロの前菜

Assorted Appetizers

前菜盛り合わせ 3種

その日のお任せ前菜の盛り合わせです

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

Summer vegetable ratatouille

夏野菜のラタトゥイユ

夏野菜をたっぷり使った冷製ラタトゥイユです

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

Echigo Mochi Pork Rillettes

越後もち豚のリエット

一度は食べてもらいたい、リエット作りました。

880

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 Fish Carpaccio

鮮魚のカルパッチョ

旬の魚に季節の野菜やハーブをトッピング

1,700

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

Burrata Cheese and Seasonal Fruits

ブ errata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

Whitebait and Green Chili Tarte Flambé

しらすと青唐辛子のタルトフランベ

パイ生地でつくる薄焼きピザ。ハーブのソースが決め手

1,200

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

生牡蠣の2種盛り

ポン酢ジュレと海水ジュレの2種類の食べ方で

1,000

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）。



HOT



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品ずつ、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、オススメです。
お食事の量が少し足りないと感じた際は、〆のパスタも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30-40分ほどお時間をいただきます。
あらかじめのご注文をオススメしております。

HOT DISHES 温かい料理

Corn and Liedveau Pepper Beignets

とうもろこしとリードヴォの山椒ベニエ
山椒を効かせた自家製スパイスで仕上げました

980

Galician style octopus and potatoes

水ダコとじゃがいものガリシア風
旬の水ダコと香ばしいじゃがいもと燻製パプリカ
で味を整えたガリシア風です

1,400

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

Branded Wagyu Beef and Burdock Gratin

銘柄和牛とじゃがいものパン粉焼き

じゃがいものピューレにラグーソースごぼうを合
わせたグラタン風

1,500

Today's Fish Dish

本日の魚料理

スタッフにお伺いください

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

3,800

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

Duck and Leek Root Steak

鴨肉のローストとクタクタネギ

丁寧に焼き上げた鴨胸肉とくたくたネギを

ビターなオレンジのソースで合わせました

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

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とキャラメルの食感が

アクセント

880

Strawberry and Rosemary Tiramisu

苺とローズマリーのティラミス

アマレットを効いたマスカルポーネの

ムースに苺とローズマリーの香り

880



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）

House Wine White / Red

ハウスワイン（白/赤）

LORON & FILS (France)

ソーヴィニヨン・ブラン（白）

KANTE (Italy)

シャルドネ（白）

ADULATION (USA)

カベルネ・ソーヴィニヨン（赤）

LORON & FILS (France)

ピノ・ノワール（赤）

Today's Natural Wine

本日のナチュール

スタッフにお伺いください

Lheraud Pineau Charentes Blanc

デザートワイン

ALCOHOL お酒

Beer

ビール

Kaku Highball

角ハイボール

Hakushu Highball

白州ハイボール

Yamazaki Highball

山崎 / 韻ハイボール

Gin Tonic

ジントニック

Bistro's Spiced Lemon Sour

ビストロのスパイスレモンサワー

Sparkling Wine x Grape Juice

赤葡萄のティツイアーノ

Cloudy La France Soda

濁りラフランスソーダ

Apple Tea Sparkling

アップルティースパークリング

900

800

950

1,200

1,000

1,000

1,100~

900

1,100

1,100~

500

500

500

500

500

500

500

500

500

500

500

500

500

500

500

500

500

500

500

500

500

500

500

500

500

500

950

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

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

5,400

Bergerac Sec 2024

Chateau VARI (France)

セミヨン/ソーヴィニヨンブラン
南国フルーツの香りの華やかさに明るい印象、フレッシュでキレがある味わい。

6,400

Borgoletto

Fasoli Gino (Italy)

ガルガーネガ
リンゴや白い花のフレッシュでみずみずしく繊細な香り、酸味とミネラルが優れたバランスがあります。

6,700

CAVE DES VIGNERONS DE BUZY

BOURGOGNE ((France))

シャルドネ
クリーンでフレッシュな味わいで、果実味のふくらみも良く余韻にはアニスの様な風味が感じられます。

7,400

White 白

Pierre-Olivier Bonhomme

Sauvignon (France)

ソーヴィニヨンブラン

非常に果実感豊かで芳醇な香りと
綺麗な酸を纏わせることで飲み飽きしない味わい。。

7,800

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Arsicc

Fattoria Nanni (Italy)

ヴェルディッキオ

生き生きとした美しい酸、花、アニスの種、アーモンドが香る心地よい苦味を伴う余韻が魅力的。

7,900

CAI-Riesling trocken 2023

Immich-Batterieberg (Germany)

リースリング

酸と果実味が程良く調和したエレガントな辛口白ワイン。桃や洋ナシ、柑橘系のフルーツの果実感をベースに、ミネラルのニュアンスもある。

8,400

Nous 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

9,400

2022 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



W
i
n
e



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

TEMPANILLO 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。
ダイダイ飲めるタイプの陽気なワイン

5,400

Cotes du Rhône Villages Signargues

Domaine de la Montagnette (France)

シラー / グルナッシュ

フルーティーで柔らかい口当たり

5,700

Bergerac Rouge

Chateau Vari (France)

メルロー / マルベック

黒系果実のジューシーさにほんのりとスペイシーさが楽しめる。

6,400

Rosso di Montepulciano Prugnolo 2023

Boscarelli (Italy)

サンジョベーゼ / マンモーロ

フルーティーでスペイシー、明るく親しみやすい
飲み口

7,400

Rosso Racines 2019

Trinchero (Italy)

バルベーラ

若々しいベリー系のフレッシュな果実味、素直で
軽やかな味わい。

7,900

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

RED 赤

Valpolicella CLASSICO SASETTI

Monte dall’Ora (Italy)

コルヴィーナ / コルヴィノーネ / ロンディネッタ

ドライでスペイシーな味わいのミディアムボディ。

8,400

Cheverny Rouge - Domaine

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

8,900

紫鈴 rindo 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

ORANGE オレンジ

EXPRESS WINEMAKERS

bebe (Australia)

リースリング / シャルドネ / セミヨン / シュナンブラン
りんごのコンポートに百合やカモミールといったジ
ューシーな果肉感とスペイス感。

7,400

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。