

## 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。食事を囲むひとときが、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
- 名物 銘柄牛ランプのステーキ
- 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
- 鮮魚のロースト
- 名物 銘柄牛ランプのステーキ
- デザート

7,500

## Chef's Special べの Pasta 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
- 鮮魚のロースト
- 名物 銘柄牛ランプのステーキ
- べの Pasta
- デザート

8,900



### 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、ペの Pasta 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れたラペです 580

*Raw fish ham*

### 鮮魚の生ハム

フレッシュな魚を乾燥させて旨みを凝縮 980

*Mascarpone Rum Raisin*

### マスカルポーネとラムレーズン

前菜だけちょっと甘い、大人なマスカルポーネ 780

*Prosciutto and Melon with Ricotta mousse*

### 生ハムメロンとリコッタムース

生ハムメロンにほんのり甘めなリコッタのアクセント 880

## COLD DISHES 冷たい料理

*Pâté de Campagne*

### パテ・ド・カンパーニュ

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*

### ブラ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

*Whitebait and Green Chili Tarte Flamée*

### しらすと青唐辛子のタルトフランベ

パイ生地で作る薄焼きピザ。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*

### 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 2,000

## 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「быстро（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）。





## 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、ペの Pasta 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

*Corn and Sakura shrimp Pepper Beignets*

とうもろこしと桜えびの山椒ベニエ  
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

*Summer vegetables and Camembert pie*

夏野菜とカマンベールのパイ  
和牛のラグーや克蘭ベリーとポートワインの  
ソースで仕上げたパイ包み焼き 2,000

*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 Exo 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  
スをまわしてロースト 3,400

## PASTA ビストロのペの一品

*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 Arrabbiata*

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ェロの  
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食感で  
アクセント 880

*Mango and lime cheese mousse*

マンゴーとライムのチーズムース  
完熟したマンゴーの滑らかなチーズムースに  
ライムの爽やかな香り 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 ※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
ADULASTON (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	
本日のナチュラル スタッフにお伺いください	1,100~

## ALCOHOL お酒

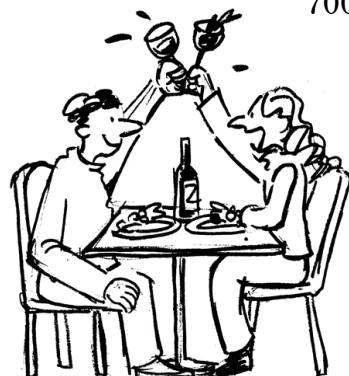
Beer	
ビール	770
Kaku Highball	
角ハイボール	770
Hakushu Highball	
白州ハイボール	1,450
Yamazaki Highball	
山崎ハイボール	1,550
Hibiki Highball	
響ハイボール	1,550
Gin Tonic	
ジントニック	770
Bistro's Spiced Lemon Sour	
ビストロのスパイスレモンサワー	830
Sparkling Wine x Grape Juice	
赤葡萄のティツィアーノ	900
Cloudy La France Soda	
濁りラフランスソーダ	900
Apple Tea Sparkling	
アップル ティー スパークリング	950

## 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



# Wine



## 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、リフレッシュな口当たり。  
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

*FERRATON PERE ET FILS*

### LA TOURNEE BLANC (France)

ヴェルメンティーヌ / ヴィオニエ

白桃やメロンのような果実味に綺麗な酸

4,900

*BIANCO DI CUSTOZA CA'VEGAR*

### C.DEL GARDA (Italy)

ガルガネガ / トレbbiアーノ・トスカーノ

爽やかな果実の香りと、芳しいフローラルな香り

4,900

*MURETTI BIANCO NV*

### CANTINA CINQUE TERRE (Italy)

トレbbiアーノ / ヴェルメンティーノ...

キフレッシュな青リンゴやライムの果実味  
爽やかなハーブのアロマ

5,400

*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

5,900

## White 白

*SYLVANER INTEMPOREL 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。緑がかっ  
た淡いイエロー

7,400

*Chevery Blanc 2022*

### HERVE VILLEMADÉ (France)

ソーヴィニョンブラン / 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 / グルナッシュグリー

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)

ゲヴェルツトラミネール / 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、皮を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)

テンブラニーリョ / 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

NON E' ARMANDO

### MARIA BORTOLOTTI (Italy)

バルベーラ / カベルネ / コロリーノ

ブルーベリー等のピュアな果実味に出汁系の旨みが余韻に

7,400

COTE CHALONNAISE BUISSONIER PINOT NOIR 2021

### CAVE DES VIGNERONS DE BUXY (France)

ピノ・ノワール

ラズベリーやサクランボの香りにピノらしい煙や腐植土の香りも感じられる

7,400

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

7,400

## RED 赤

Cheverny Rouge - Domaine 2022

### HERVE VILLEMARE (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

Gino Pedrotti Merlot

### GINO PEDROTTI (Italy)

メルロー

香りは豊潤でフルーティー、味筋はドライで適度にやわらかい口当たり

8,900

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、スパイシー

17,400

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

熟した黒果実にスマイル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。