

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 1p 200円 (4pからオーダー)
- 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、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

### 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

### 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

### 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

### 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

### Persimmon and Gorgonzola Cheese Shirae

#### 柿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柿を合わせた白和え

## 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）。

## COLD DISHES 冷たい料理

### Pâté de Campagne

#### パテ・ド・カンパニユ

ビストロの定番メニュー

980

### Seared Spanish Mackerel Carpaccio

#### サワラの炙りカルパッチョ

梅のソースと香草パン粉をふんだんに使用したカルパッチョ

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

### Crab and Cauliflower Mousse

#### 蟹とカリフラワーのムース

蟹の自然な甘みとカリフラワーのまろやかな風味を合わせた繊細なムース

1,500

### Burrata Cheese and Seasonal Fruits

#### ブライ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

### Assorted Cheeses

#### チーズ盛り合わせ

シェフのおすすめチーズ3種盛り合わせ

1580



# 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

*Truffle Omelet*

### トリュフォムレツ

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

*Rice-Flour Fritters of Ebi-im-Taro*

### 海老芋の米粉フリット

外はカリッと、中はほっくりとした食感が楽しめる海

850

老芋の米粉フリット

*Bistro Oysters in Brown Butter Beurre Noisette*

### ビストロの牡蠣バターブールノワゼット

香ばしく焦がした濃厚なレモンバターソース

1,680

*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

*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800円頂きます）

1,800

## 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

*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

3,500

*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

3,500

*Roasted Ezo Deer with Homemade Spices*

### 真鯛のブイヤベース

海の幸を贅沢に使用した魚介スープ

3,400

## PASTA ビストロの〆の一品

*Cacio E Pepe with Japanese Lemon*

### 白子と下仁田ネギのアーリオ・オーリオ

クリーミーな白子と甘くローストさせた下仁

田ネギのオイルパスタ

2,380

*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

1,750

*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

1,450

## 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



**D  
r  
i  
n  
k**



## 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 × 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

1,100

1,100~

900

770

770

1,450

1,550

770

850

900

900

900

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

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

600

Coffee / Black Tea

珈琲 / 紅茶

600

Herbal Tea

ハーブティー

700





## 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 BUXY*

### 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。