

## 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 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
- ・ 本日の魚料理
- ・ メイン料理
- ・ 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、ベの 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 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 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

*Strawberry and Gorgonzola Shira-ae*

### 苺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苺を合わせた白和え 980

## COLD DISHES 冷たい料理

*Pâté de Campagne*

### パテ・ド・カンパーニュ

ビストロの定番メニュー 980

*Lightly Seared Yellowtail Carpaccio*

### 寒ブリの炙りカルパッチョ

魚介出汁を使用した海苔と黒胡麻のソース 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、  
バルサミコとバルミジャーノで仕上げ 1,500

*Crab and Cauliflower Mousse*

### 黒毛和牛のタルタルとサブレー

銘柄和牛のA5ランク肉を使用 1,580

*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

*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

## 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

*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

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

### 海老芋のフリット

外はカリッと、中はほっくりとした食感が楽しめる海老芋の米粉フリット 850

*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

*Brand Wagyu Beef Ragù with Potatoes and Breadcrumb Crust*

### 銘柄和牛のラグーとじゃがいものパン粉焼き

時間をかけて煮込んだ銘柄和牛のラグーを香ばしく焼き上げたオープン焼き 1,580

*Roasted Ezo Deer with Homemade Spices*

### 真鯛のブイヤベース

海の幸を使用した魚介スープ 2,480

## Main 絶対食べてほしいメイン

※提供に少しお時間をいただきます

*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 3種のベリーソース

丁寧に火入れした鴨肉のローストに、3種のベリーを煮詰めたソースを添えて 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

## PASTA ビストロのペの一品

*Cacio E Pepe with Japanese Lemon*

### 渡り蟹のアメリケーヌ

寒じめしたちぢみほうれん草とオマール海老から出汁を取った濃厚ソース 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 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 1,450

## 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

とろけるようなカスタードの上に、パリッと香ばしいキャラメルをのせたクレームブリュレ 880

*Tarte Tatin*

### タルトタタン

甘酸っぱい林檎を丁寧にキャラメリゼし、タルト生地とともに香ばしく焼き上げた一皿 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。ご注意ください。

## 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

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

本日のナチュラル

スタッフにお伺いください

1,100~

L'heraud Pineau Charentes Blanc

デザートワイン

900

## 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

850

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

500

Oolong tea

ウーロン茶

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

*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

*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

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



# 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

TEMPPANILLO PESTIVERDOS

### 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

5,400

Cotes du Rhone 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パイシー  
ーさが楽しめる。

6,400

Rosso di Montepulciano Prugnolo 2023

### Boscarelli (Italy)

サンジョベーゼ / マンモロー

フルーティーでスパイシー、明るく親しみやすい  
飲み口

7,400

Rosso Racines 2019

### Trincherio (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 SASEST

### Monte dall'Ora (Italy)

コルヴィーナ / コルヴィノーネ / ロンディネッタ

ドライでスパ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

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

## 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パイス感。

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。