

## 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
- ・ 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 〆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
- ・ 〆のパスタ
- ・ 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

*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

*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 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 Saury and Spiced Tabbouleh*

### 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「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 1,500

*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

*Sweetfish Confit*

鮎のコンフィと実山椒ソース  
茗荷のサラダと、頭から尻尾まで召し上がれ 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*

鴨肉の香草パン粉焼きと白桃のソース  
ローズマリーが効いた香草パン粉のクリスピー  
とジューシーな鴨胸肉のコントラスト 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

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

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 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

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

CH. MONT PERAT 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、飲み心地はスムーズでクリーミー。

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。