

## 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 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
- ・ 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

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、**メ**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 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

*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 1,580  
焼き上げたオーブン焼き

*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 3,900

*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 3,500  
を煮詰めたソースを添えて

*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うせてロースト 3,500

## PASTA ビストロのメの一品

*Vongole Bianco with Large Clams and Japanese Parsley*

### 大はまぐりとセリのボンゴレビアンコ

肉厚で上質な大はまぐりの濃厚な旨みを、爽やかな香りのセリが引き立てるボンゴレビアンコ 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

CA66 (Austria)

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

Lheraud 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

*Milleuve Bianco*

### Nicola Manfredi (Italy)

フリウラーノ/ソーヴィニヨンブラン/シャルドネ/マル  
ヴァジア/リースリング  
熟した蜜感のある果実とハーブのような清涼感と  
クリーミーな味わい

7,800

## White 白

*TONI - Grüner Veltliner*

### Weingut Soellner (Austria)

グリュナー / ヴェルトリーナー  
フルーティーでみずみずしく、爽やかさがある  
ので、前菜やこれからの春先までにかけてよし

7,900

*Riesling "Kritt"*

### Domaine Gresser (France)

リースリング  
リースリングらしい果実味溢れる香りで、フレッシュなミ  
ネラルをたっぷり感じられるとてもバランスの良い味わい

8,400

*IGT Vigneti delle Dolomiti - Chardonnay*

### Gino Pedrotti (Italy)

シャルドネ  
みんなが好きなシャルドネの厚みにジューシーな  
味わい

8,900

*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。  
グイグイ飲めるタイプの陽気なワイン

5,400

Costières de Nîmes Rouge

### Domeine de Perilliere (France)

シラー / グルナッシュ

滑らかさがあつ、少しスパイシーで酸味主体

5,700

Casa Vinicola Botter-carlo Arvolto

### Zinfandel IGT Pulia Organic (Italy)

ジンファンデル

口に含むと非常に丸みがあり、柔らかいタンニン  
と酸味の完璧なバランスが感じられる

6,400

Rosso di Montepulciano-Prugnolo-2023

### Boscarelli (Italy)

サンジョベーゼ/マンモーロ

フルーティーでスパイシー、明るく親しみやすい  
飲み口

7,400

Rusterberg

### Ernst Triebaumer (Austria)

ブラウフレンキッシュ

華やかでバラのような香りやスミレっぽい紫色の花の  
香り、フルーティーで甘やかさもある。タンニンの柔  
らかなライトボディ。ピノノワールみたいなワイン

7,400

Valpolicella CLASSICO SASETI

### Monte dall'Ora (Italy)

コルヴィーナ/コルヴィノーネ/ロンディネッタ

サクランボやワイルドチェリーなどの赤系果実の香  
り。口の含と、心地よい果実感と軽やかな味わい

8,400

## RED 赤

La piece

### Parlange & Illouz (France)

マルベック

果実味と上品な酸味が広がり全体的に清涼感ある  
味わい。後半は滑らかなタンニンが支配するが余  
韻は短め

8,700

Pinot Munier

### Nomads Garden (Australia)

ピノムニエ

フルーティで赤系果実と鉄分っぽさと紅茶感の味わい

8,900

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

9,400

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

オレンジワインのボトルは  
お近くのスタッフまでお尋ねください。

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。