

Main Dish

～メイン料理～



国産牛ホホ肉の
赤ワイン煮込み

Beef cheek meat stewed in red wine

柔らかく煮込まれたホホ肉をお楽しみください！

¥ 2,400

ビストロ定番
バヴェットステーキ
～フレンチフライを添えて～

Beef steak with french fries

Buzz の名物料理！鉄板で仕上げた牛肉の
ステーキとたっぷりのベルギー産フライドポテトを
ご堪能下さい

¥ 2,600



+ フォアグラで
“ロッシーニ”スタイル

+ foie gras → it changes Rossini style

フォアグラとトリュフの贅沢なトッピングを
是非ご賞味ください

+ ¥ 800

Charcoal Grill

～ 炭火焼き料理 ～

肉の火入れは備長炭を使い、じっくり香ばしく焼き上げ、ソースや仕立てはその時々で食材に合わせて旬のお野菜をふんだんに付け合わせてご用意いたします！ ※一皿2～3人前です。



ニュージーランド産 “仔羊肩肉”

Lamd shoulder from New Zealand

¥ 2,700



宮崎県産 “まるみ豚 肩ロース”

Marumi pork from Miyazaki

¥ 2,000



フランス産 “マグレ鴨胸肉”

Duck breast from France

¥ 2,400

※お料理のご提供に30分程度お時間をいただきます。/It takes about 30minutes cooking time.

Pasta

～ パスタ ～

フレンチコックの作る賄いパスタ

Pasta of the day

その日オススメ食材を使用して当日限りのパスタを
ご用意いたします。

¥ 1,680

※お料理のご提供に30分程度お時間をいただきます。/It takes about 30minutes cooking time.



Cold Appetizer

～ 冷前菜 ～



Buzz 特製 グリーンサラダ

Buzz special salad

自家製スモークチキンと旬の果物をたっぷり使ったグルマンサラダ

Regular ¥1,100 For 3-4 People 3~4名様 Haif size ¥700 For 1-2 People 1~2名様



山形もち豚を使った
パテ・ド・カンパーニュ

Special Pate de Campagne made
from Yamagata Mochibuta pork

シェフオリジナルレシピで旨味の強い山形もち豚を使用しました

¥980



牛タン元の自家製スモーク
～トリュフと田村の卵～

Homemade smoked of oxtongue with truffle

香り豊かなスモークタンとトリュフ、濃厚な味わいの卵を
からめてマイルドに

¥2,000

Warm Appetizer

～ 温前菜 ～

Buzz 特製 トリュフオムレツ

Buzz special omelette with truffle

旨味の強い徳島県産たまらのタマゴを使ったオムレツに
トリュフ入りのソースと、仕上げにフレッシュトリュフの
スライスをたっぷり！

¥2,280



タルトフランベ
～アルザス風薄焼きピッツァ～

Tart flambe ~ Alsace style pizza ~

¥1,280



フォアグラの鉄板焼き

Foie gras teppanyaki

とろっと旨味のあるフォアグラを鉄板で一氣に焼き上げ、
外はパリッと中はジューシーに

¥2,400



Snack

～ おつまみ ～

スペイン産生ハム
Raw ham

¥ 880

本日のキッシュ
Today's quiche

¥ 750

本場ベルギー産
フレンチフライ
French fries

¥ 700

手羽元の
スパイシーのフリット
Spicy wing stick fritter

¥ 750

自家製オリーブマリネ
Homemade olive

¥ 580

鶏白レバームース
Chicken liver pate

¥ 650

Assorted

～ 盛り合わせ ～

タパス 3 種盛 一人前
Three kinds of rapas assortment

¥ 580

お酒にぴったりなおつまみをご用意いたします♪

チーズ 3 種盛り合わせ

Three kinds of cheese assortment

¥ 1,200

フランス産を中心に厳選したチーズの盛り合わせ

シャルキトリー盛り合わせ
Charcuterie assortment

¥ 1,200

パテ、レバームース、ハム等の盛り合わせ。おつまみに◎

ソーセージ盛合せ

Assorted sausage

¥ 1,400

3種のソーセージをアルザス風のキャベツの酢漬け
“シュークルット”とご一緒に



Dessert

～ デザート ～

スタッフまでお尋ねください。

Please ask the staff about today's selections

¥ 580

※テーブルチャージとして1名様500円頂戴いたします。 / We have a cover charge of 500yen as part of our system.

※表示化価格は全て税込です。 / All listed prices include tax.

※お一人様1オーダーをお願いしております。 / Please order one more item per person.