

BISTRO Bolero

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に佇む街角ビストロ。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料理と、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 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
 - 〆の Pasta
 - デザート
- 8,900

FOOD



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おすすめです。

お腹に余裕がございましたら、〆のパスタをぜひお試しください。

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

Mascarpone Rum Raisin

マスカルポーネとラムレーズン

前菜だけちょっと甘い、大人なマスカルポーネ 780

Cod roe mousse

たらこのムース

たらこのほどよい塩味とコクをなめらかに仕上げた一皿 880

Sous-vide octopus with jade green herb sauce

水ダコの低温調理 翡翠ソース

タコの旨味と弾力、ソースの爽やかさが合わさった前菜 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

Tataki of Japanese Sea Bass, Melon Gazpacho, Wasabi

スズキのたたきメロンのガスパチヨ山葵

冷たいメロンのガスパチヨと炙ったスズキの香ばしさが調和した、夏らしい軽やかなカルパッチョ 1,850

Lamb Tongue Carpaccio with Shiso-Genovese Sauce

ラムタンのカルパッチョ 大葉ジェノベーゼ

ラムタンを繊細なカルパッチョ仕立てに、大葉の爽やかさとナッツのコクが心地よいアクセント 1,480

Kuroge Wagyu Tartare with Sablé

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

生牡蠣と自家製タバスコ (4 pc)

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。

FOOD



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おすすめです。

※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。

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

Herb-Fried Baby Corn

ヤングコーンの香草フリット

濃厚でクリーミーなカマンベールチーズのディップをたっぷり絡めることで、コクとまろやかさが引き立つ

1,280

Bistro Oysters in Brown Butter-Beurre Noisette

ビストロの牡蠣バター 焦がしバターソース

香ばしく焦がした濃厚なレモンバターソース

1,750

Only 3 Servings Available Shrimp en Croûte, Sauc Américaine

限定3食エビのパイ包みアメリカヌソース

香ばしく焼き上げた海老のパイ包みに、旨味を凝縮した

濃厚なアメリカヌソースを合わせた贅沢な一皿

2,480

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

3,900

Roasted Duck with Carrot Purée and Cassis Sauce

鴨肉のロースト 人参ピューレとカシスソース

濃厚な旨みの鴨肉を、やさしい甘みの人参ピューレと

カシスソースで軽やかに仕立てた一皿

3,500

Roasted Exo Deer with Green Peppercorn Sauce

蝦夷鹿のローストグリーンペッパーソース

蝦夷鹿の旨みを、グリーンペッパーソースで

引き立てたクラシックなビストロ仕立て

3,500

PASTA ビストロのメの一品

Pasta with Hair Crab from Funka Bay, Hokkaido, and Crab Miso

噴火湾産毛蟹の蟹みそパスタ

毛蟹の繊細な甘みと蟹みその深いコクが口いっぱい広がる、贅沢な一皿

2,380

The Addictive Pasta We Learned in Italy

イタリアで教わった癖になるパスタ

カラスミの塩気とコクを活かし、ニンニクやチーズ、クリームを使ったクセになるパスタ。

2,080

Shirasu Marinara

しらすと生ハムのマリナーラ

野菜の甘さやアンチョビ旨みを乗せたトマトソースにしらすと生ハムをあしらいました。

1,750

DESSERT ビストロのデザート

Homemade Yogurt and Orange Gelato

ヨーグルトとオレンジの自家製ジェラート

ヨーグルトのやさしい酸味に、オレンジの爽やかな香りを合わせた自家製ジェラート

780

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



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。ご注意を。

GLASS WINE ※ボトルワインもあります グラスワイン

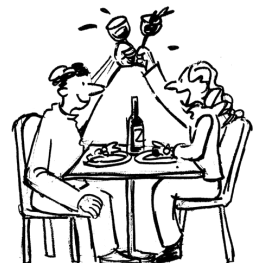
<i>VINO SPUMANTE BRUT (Italy)</i> スパークリング (泡)	900
<i>House Wine White / Red</i> ハウスワイン (白/赤)	800
<i>LORON & FILS (France)</i> ソーヴィニヨン・ブラン (白)	950
<i>CA66 (Austria)</i> シャルドネ (白)	1,200
<i>ADULATON (USA)</i> カベルネ・ソーヴィニヨン (赤)	1,000
<i>LORON & FILS (France)</i> ピノ・ノワール (赤)	1,100
<i>Today's Natural Wine</i> 本日のナチュラル スタッフにお伺いください	1,100~
<i>Lheraud Pineau Charentes Blanc</i> デザートワイン	900
ALCOHOL お酒	
<i>Beer</i> ビール	770
<i>Kaku Highball</i> 角ハイボール	770
<i>Yamazaki Hakushu Hibiki Highball</i> 山崎 / 白州 / 響ハイボール	1,350
<i>Gin Tonic</i> ジントニック	770
<i>Bistro's Spiced Lemon Sour</i> ビストロのスパイスレモンサワー	850
<i>Sparkling Wine x Grape Juice</i> 赤葡萄のティツィアーノ	900
<i>Cloudy La France Soda</i> 濁りラフランスソーダ	900
<i>Apple Tea Sparkling</i> アップルティー スパークリング	950

MOCKTAIL ノンアルコール

<i>Non-alcohol Beer</i> ノンアルコールビール	700
<i>Non-alcohol Champagne</i> ノンアルコールシャンパン	800
<i>Bitter Lemon Soda</i> ビターレモンソーダ	800
<i>Pomegranate Tea</i> ザクロ・ティー	800
<i>Grape Juice for Winemaking</i> ワイン醸造用 赤葡萄ジュース	900

SOFT DRINK ソフトドリンク

<i>Coke</i> コーラ	500
<i>Ginger Ale (sweet/ dry)</i> ジンジャエール	500
<i>Oolong tea</i> ウーロン茶	500
<i>Apple juice</i> アップルジュース	500
<i>Perrier</i> ペリエ (炭酸水) 330mlボトル	600
<i>Coffee / Black Tea</i> 珈琲 / 紅茶	600
<i>Herbal Tea</i> 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

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

Riesling Trochken

Lorenz (Italy)

リースリング
グレープフルーツの皮やレモンなど柑橘類、白い花、火打ち石のようなミネラル感のある香り

6,900

Langhe Bianco Ne?

Punset (Italy)

アルネイス/ナシュック
リンゴと白い花のニュアンスがあり、食中以外にアペリティーヴォにも好適

7,400

WHITE 白

Igt Puglia Bianco Spinomarino

Fatalone (Italy)

グレコ

青リンゴ、パイナップルや蜂蜜の香り。素晴らしいミネラル感とフレッシュさがこのワインの複雑性を高めています。ライトかつドライな、飲んでいて楽しい仕上がり

7,400

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

Macon l'Expression du Chardonnay

Domaine Sainte Barbe (France)

シャルドネ

パインやアンズなどの黄色いフルーツがたっぷりの芳香。フルーティだけどミネラリー、酸もパシリと効いているのでメリハリ感と洗練性がある

8,400

Naus Deux

FACE B (France)

マカブー / グルナッシュブラン / グルナッシュグリー
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

SEMPPANILLO PESTISVERDOS

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

Bergerac Rouge

Chateau Vari (France)

メルロー / マルベック

黒系果実でジューシーな口当たりフルーティーかつほんのりスパイシー

6,700

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マイ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

Font du Vent Cotes du Rhone Villages Rouge

Font du Vent (France)

グルナッシュ / シラー

スパイス香が特徴的で、カシスやサクランボなど

の果実感で、バランスもよく余韻も楽しめる

7,400

RED 赤

Valpolicella CLASSICO SASESTI

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

Pinot Muniar

Nomads Garden (Australia)

ピノムニエ

フルーティな赤系果実の香りに、ほのかな鉄っぽさと紅茶

のようなニュアンス。チャーミングな酸味と果実感、ジュ

ワツと広がる旨みが絶妙なバランス

8,700

Gioia delle colle

Fatalone (Italy)

プリミティヴォ

味わいは調和がとれていて心地よく、やわらかさ、

ミネラル感とフレッシュさのバランスが抜群です

8,900

Cheverny Rouge - Domaine

HERVE VILLEMARDE (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

MARSANNAY CUVÉE VIEILLE VIGNES 2024

DOMAINE COLLOTTE (France)

ピノ・ノワール

赤果実のアロマが香りフレッシュでフルーティーな味

わい、タンニンも滑らかで、バランス良く飲めます

12,000

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。