



グループ&  
パーティーメニュー  
2021年改正料金

[www.chezleon.be](http://www.chezleon.be)

ETOA

f #chezleon1893



petit futé

FIERS DE NOS BIÈRES





## 一家、一人の名前…伝統!

イロ・サクレ地区は、ジャン・コクトーの言葉を借りれば「絢爛たる劇場」と表現されたブリュッセルのグラン=プラスのすぐ近くに位置しています。レストラン「シェ・レオン」はこの地区で120年以上前から営業しており、ブリュッセル旧市街に欠かせない建造物の一つになっています。

当レストランは、親しみやすさと、気さくで暖かいもてなしに加え、趣のある雰囲気で、人々の共感を得るとともに食通の方が立ち寄る場となっています。1867年、レオン・ヴァンランケールは、「ア・ラ・ヴィル・ダンヴェール」と名づけられたレストランを経営するためにこの地に落ち着きました。そして数年後、後にベルギー料理のシンボルとなる自分の名前を冠したレストランを開いたのです。年月が過ぎ、そのレストランは少しずつ大きくなっていきました。

1950年代、特に1958年の万博の際に、レストラン「シェ・レオン」は真の躍進を遂げました。そしてその頃、ブリュッセルは「ムール・フリット」の押しも押されもせぬ中心地となっていました。1893年に5テーブルから始まったレストランは、今や9つの建物で420席を提供しています。

政治家、文化人、財界人などの有名人や、ベルギー王室の方もおもてなしするこの人気レストランは、エピソードに事欠きません。

どのお客様も当店のムール貝料理の一つをお召し上がりになります。オマール海老や魚、肉もございますが、本当に通の方は、迷わず大好物の「ムール・マリニエール・スペシャル」を選ばれます。フライドポテトが添えられた秘伝同然のレシピで、例えばレオンビールと一緒にご賞味ください。

ご来店のお礼を申し上げ、楽しいお食事をされることを願いながら、説明はここまでとさせていただきます。

2

ケヴィン・ヴァンランケール

# シェ・レオン

はブリュッセル最古のレストランです。

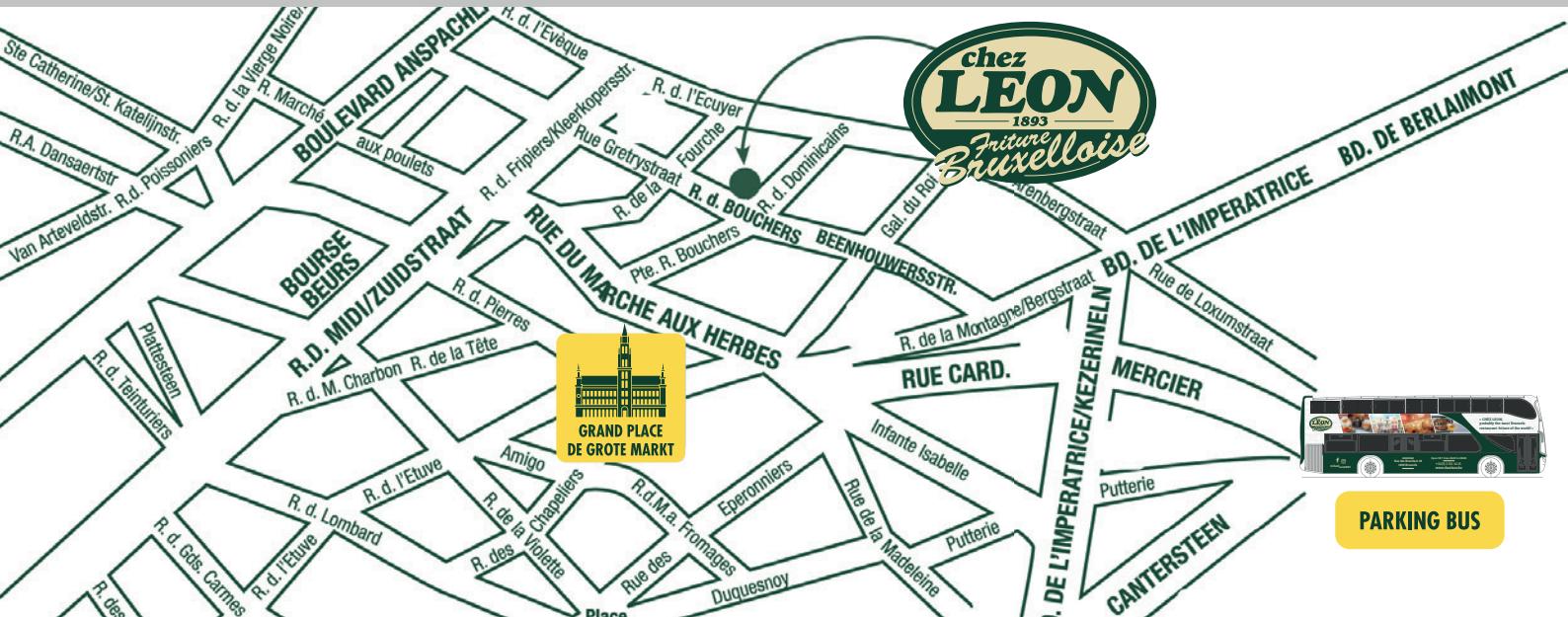
知って  
おくと便利

■ グラン=プラスのすぐ近く、中央駅や大型バス駐車場から徒歩3分

■ 年中無休、営業時間は11:30~23:00、金土は23:30まで、ノンストップ

■ 15人から230人収容のエアコン付パーティールーム各種あり

■ ベルギー産レオンビール(Bière LEON)は淡色で、爽やかでありながらコクがあります。



# 全員同じコース

特別な食事療法を行われている場合を除く\*

■ パーティーの日の最低3日前にご予約ください

✗ グループ15名様より

# ランチセットメニューのみ

☀ 11:30~16:00 のみ

D1

ランチ 2品 14,15 €

本日のポタージュ



ミートボール、トマトソース、フライド  
ポテト

D2

ランチ 2品 15,45 €

本日のポタージュ



子牛のパルマンティエ、ほうれん草&  
リコッタチーズ添え

D3

ランチ 2品 14,15 €

本日のポタージュ



田舎風ソーセージ、本日の  
ストウブ

D4

ランチ 2品 15,45 €

本日のポタージュ



タラのパルマンティエ

D5

ランチ 2品 15,45 €

本日のポタージュ



春の子羊ソテー、ドフィネ風  
グラタン

D6

ランチ 2品 15,45 €

本日のポタージュ



仔七面鳥のブランケット  
ピラフ



3

1 €  
+ 11.50 €

1,50€の追加料金(お一人様につき)で

NEW

ランチセットでデザートを選ぶ

自家製チョコレートムース

または 自家製キャラメルプリン

1名様あたり1€ プラスで:  
ポタージュの代わりに  
ミニミックスサラダ可

無料



ドリンク(250cc)進呈:

または  
または  
または

ピルスナービール

ソフトドリンク

ハウスグラスワイン

月曜日から金曜日まで、但し祝日を除く。D1 ~D6のランチコース のみに適用

\* 全員が一つの同じコースとなります。遅くともパーティーの日の3営業日前までにご予約ください。グループ15名様より。  
パーティー参加者の中に特別な食事療法を行われている方がいらっしゃる場合には、当店の予約係までお知らせください。

# 全員同じコース

特別な食事療法を行われている場合を除く\*

- パーティーの日の最低3日前にご予約ください
- グループ15名様より
- 全ての郷土料理コースをドリンクセットと組み合わせることができます  
(当店のパンフレット7ページをご覧ください)。



D7 ル・ラビッド 18,50 €

手作りセルブラソーセージ  
粒マスタードマヨネーズ

七面鳥のトウルヌードのグリル  
メートルドテルバター  
ミックスサラダとフライドポテト

自家製カスターードプリン

D8 「北京—ブリュッセル」コース 31,45 €

オマール海老のビスク

ムール・マリニエール、  
フライドポテト

自家製フレッシュフルーツサラダ

D14 「ベルギー」コース 24,95 €

チーズコロッケ、ハムの  
ムースリース

ブラウンビール風味の牛の  
カルボナードとフライドポテト

パンナコッタ・スペキュラス

D10 ベジタリアンコース 18,50 €

本日のフレッシュ野菜ポタージュ

バラエティーサラダの大皿  
いんげん豆、トマト、フレンチドレッシング

ブリュッセル風ワッフル、  
ホップクリーム添え

D22

アペリティフ 6,50 €

レオンビール(Bière Léon) 1杯

+おつまみムールフライ



D12

ル・ガルトロノーム 34,50 €

うなぎのグリーンソース、  
7種のハーブ入り

サーモンのムスリーヌソースがけ、蒸しポテト

アップルパイ

D13

「ベルギー」コース 19,50 €

チコリと温かい細切りベー  
コンのブリュッセル風ミニサラダ

炒めたソーセージ、

本日の野菜ストゥン

ブ添え

自家製チョコレートムース

D9

クラシック・コンプレ・レオン 28,95 €

トマトのオステンド産グレイシュリンプ添え

ムール・マリニエール

フライドポテト

自家製

無料: 有名なレオンビール(BIÈRE LÉON)  
またはバルーングラス入りミュスカデ

またはソフトドリンク

D15

「ベルギー」コース 36,75 €

ブリューゲル・ハム

オステンド産グレイシュリンプのコロッケ

メヘレン地鶏のヘント風ワッテルゾイ、  
蒸しポテト

ブリュッセル風ワッフル、  
ホップクリーム添え

(50人以上の場合は15分の待ち時間)

D16

「ビール」コース 26,25 €

ラメ修道院ビール風味のうさぎのテ  
リース

仔七面鳥のフリカッセ、ラズベリービ  
ール風味、ポテトコロッケ

クリークのシャーベット

ドリンクオプション +7,90 €

食前酒としてブロンドビール250cc  
前菜にブラウンビール250cc  
メインに白ビール250cc

D11

ベジタリアンコース 22,50 €

野菜の自家製トルティージャ、  
トマトソース添え

大豆のステーキ、焼きトマト、  
いんげん豆、蒸しポテト

自家製フレッシュフルーツサラダ

D24

ヴィーガンコース 21,50 €

本日のフレッシュ野菜ポタージュ

バラエティーサラダの大皿  
いんげん豆、トマト、フレンチドレッシング

自家製フレッシュフルーツサラダ

# 郷土料理コース



12:00～23:00

D17

「ムール貝」コース  
35,75 €

ムール貝のスープ

ムール貝のフライ入りミニレオンサラダ、  
胡椒ソース添え

ムール・マリニエール

フライドポテト

ムール貝のソース添え

ベルギーチョコレートの冷たいトリュフ



D25

プレステイージュ・  
シーフードコース  
49,45 €

魚のスープ、ルイユ、クルトン、  
おろしチーズ添え

ムール貝のソース添え

真牡蠣3個、海老1尾、アーモンド貝1個、  
ムール貝5個(季節限定)

タマキビ3個、

トウルト一蟹1杯(450G)

ムール貝のソース添え

自家製カスタードプリン

D23

レオンのコーヒータイム  
13,15 €

(14:00～17:00のみ)

ブリュッセルワッフル、

バニラアイスクリーム、

ホットチョコレート、

ホップクリーム、

エスプレッソコーヒーまたは紅茶

D21

「ムール貝&パスタ」コース  
21,00 €

ムール貝のスープ

ムール貝のソース添え

レオン・パンネ  
(グレイシュリンプ、ムール貝、  
キノコ、クリーム)

ムール貝のソース添え

自家製チョコレートムース



D19

デラックス・シーフードコース  
67,50 €

レオン風プレート

(ヨーロッパヒラガキ、  
マガキ、生ムール貝、タマキビ)

ムール貝のソース添え

半オマール海老の

ワッテルヅイ

蒸しポテト

ムール貝のソース添え

プロフィトロール(小シュークリーム)

D18

「パヨッテンランド」コース  
27,75 €

正統派チコリ・グラタン

ムール貝のソース添え

グーズビール風味のうさぎの腿肉  
芽キャベツと蒸しポテト

ムール貝のソース添え

ベルギーチョコレートの冷たいトリュフ

D20

「ポワソン」コース  
39,50 €

魚のスープ、ルイユ、クルトン、  
おろしチーズ添え

ムール貝のソース添え

魚のワッテルヅイ  
(ヒラメ、鮭、ニシアンコウ、タラ)

ムール貝のソース添え

ラズベリーシャーベット

樽生ベルギービール、  
ハウスワイン、  
ソフトドリンク

12,50 €  
全て込み

当店の飲み放題プランを是非ご利用ください

E6



GEORGES (ジョルジュ)  
ピルスナービール  
5,20% (アルコール度数)



BRUGS (ブルッグス)  
白ビール  
4,8% (アルコール度数)



ソフトドリンク  
ペプシコーラ、ペプシマック  
スなど



GRIMBERGEN  
(グリムベルゲン)  
修道院ブラウンビール  
6,25% (アルコール度数)



LA LÉON  
(ラ・レオン)  
プロンドビール  
6,5% (アルコール度数)



ハウスワイン  
赤・白・ロゼ

お食事中は無制限でご提供。コースをご注文の場合のみ有効

# お客様のオリジナルメニューを作成してください\*

## どうやるの?

当店の複数選択式コースメニューに基づいて、お客様のオリジナルメニューを構成してください。

それを印刷し、パーティー当日に参加者に配布します  
(以下のコース例をご参考にしてください)。

会場では、お客様のゲストの各々が、A、B、C、E、Sのうちお客様があらかじめお選びになった最低3つの組み合せの中から選ぶことができます。

## コースメニューの3つの例

グループ全員が一つの同じコース

### MENU #1

A1 野菜のポタージュまたはミニミックスサラダ



ムール・マリニエール\*\*、  
フライドポテトまたは

B2 ローストチキン半羽分、  
フライドポテト、サラダまたは  
フィッシュ・アンド・チップス、  
タルタルソース添えまたは  
フランドル風牛のカルボナード、フライドポテト



C3 チョコレートの冷たいトリュフまたは  
フレッシュフルーツサラダ

### MENU #2

B2 ムール・マリニエール\*\*、  
フライドポテトまたは  
ローストチキン半羽分、  
フライドポテト、サラダまたは  
フィッシュ・アンド・チップス、  
タルタルソース添えまたは  
フランドル風牛のカルボナード、  
フライドポテト



C4 アップルパイまたは  
プロフィトロール(小シュークリーム)



E3 お好きな樽ビール1杯<sup>2</sup>(250cc)または  
ソフトドリンク1杯(330cc)または  
ハウスワイン(赤、白、またはロゼ)1杯



### MENU #3

A6 オステンド産グレイシュリンプの  
自家製コロッケまたは  
ブリューゲル・ハム



ムール貝の白ワイン煮、  
フライドポテトまたは

B4 ニシアンコウのポロねぎ添え、  
ポム・デュセスまたは  
ステーキフランベ、ペッパーソース、  
フライドポテトまたは  
魚のワッテルザイ、蒸しポテト



C1 自家製チョコレートムースまたは  
自家製カスタードプリン



E7 ディジエスティフ(食後酒)、  
ブランデー

A

前菜

A1	野菜のポタージュまたはミニミックスサラダ	3,45 €
A2	手作りセルヴラーセージ(粒マスタードマヨネーズ添え)またはムール貝のスープ	5,85 €
A3	オニオンスープまたはフィッシャーマンズ・スープまたはムール貝・マリニエールプレート(250g)**	8,00 €
A4	海老とチーズのコロッケデュオまたはニシンのフィレ、野菜サラダ	10,50 €
A5	海老とチーズのコロッケデュオまたはトマトのオステンド産グレイシュリンプ添え	11,55 €
A6	オステンド産グレイシュリンプの自家製コロッケまたはブリューゲル・ハム	13,15 €
A7	オマール海老のビスクまたはエスカルゴ風ムール貝またはトマトのオステンド産グレイシュリンプ添え	13,60 €

\*全員が一つの同じコースとなります。遅くともパーティーの日の3営業日前までにご予約ください。グループ15名様より、パーティー参加者の中に特別な食事療法を行われている方がいらっしゃる場合には、当店の予約係までお知らせください。

\*\*50名様以上のグループの場合には、お二人でシェアする500g入りの小鍋にて給仕させていただくことになりますのでご了承ください。

# 組み合わせて選べます



12:00~23:00

B

## 主菜

B1	ローストチキン半羽分、フライドポテトとサラダまたはフランドル風牛のカルボナード フライドポテトまたはフィッシュ・アンド・チップス、タルタルソース添え またはランプのステーキ、フライドポテト、メートルドレバーバター	14,35 €
B2	ムール・マリニエール、フライドポテトまたはローストチキン半羽分、フライドポテト、サラダまたはフィッシュ・アンド・チップス、タルタルソース添え または フランドル風牛のカルボナード、フライドポテト	16,00 €
B3	ムール貝の白ワイン煮 <sup>1</sup> 、フライドポテトまたはランプのステーキ、フライドポテト、メートルドレバーバター またはヘント風鶏肉のワッテルゾイ、蒸しポテト	19,75 €
B4	ムール貝の白ワイン煮 <sup>1</sup> 、フライドポテトまたはニシアンコウのポロねぎ添え、ポム・デュセス またはステーキフランベ、ペッパーソース、フライドポテトまたは魚のワッテルゾイ、蒸しポテト	23,15 €

C

## デザート

C1	自家製チョコレートムースまたは自家製カスタードプリン	5,25 €
C2	ワッフル、ホイップクリーム添えまたはメレンゲアイス、ホイップクリーム添え (待ち時間15分)	7,25 €
C3	チョコレートの冷たいトリュフまたはフレッシュフルーツサラダ	7,60 €
C4	アップルパイまたはプロフィトロール(小シュークリーム)	7,90 €

E

## お飲み物

E1	アペリティフ／食前酒(マルティーニ、ガンチャワイン、シャラント産ピノー、ポートワイン、シェリー、キール、ドラフトビール、カヴァワイン)	4,15 €
E2	アペリティフ／食前酒(ウイスキー、ジン、ウォッカ、グラスシャンパン+E1)	7,80 €
E3	お好きな樽ビール1杯 <sup>2</sup> (250cc)またはソフトドリンク1杯(330cc)またはハウスワイン(赤、白、またはロゼ)1杯	3,15 €
E4	お好きな樽ビール2杯 <sup>2</sup> (250cc)またはソフトドリンク2杯(330cc)またはハウスワイン(赤、白、またはロゼ)1/4 ℥	5,25 €
E5	お好きな樽ビール3杯 <sup>2</sup> (250cc)またはソフトドリンク3杯(330cc)またはハウスワイン(赤、白、またはロゼ)1/2 ℥	9,00 €
E6	ドリンク飲み放題(E3/E4/E5のお飲み物で、お食事中に限ります。)	12,50 €
E7	ディジェスティフ(食後酒)、ブランデー	7,60 €

S

NEW

## 追加

S1	コロネルレオン 5,00 € (レモンシャーベット のウォッカがけ)	S2 4種の 7,80 € ベルギーチーズ 盛り合わせ	S3 エスプレッソ 2,10 € または紅茶
----	--	-----------------------------------	---------------------------



<sup>1</sup> 50名様までは800gの厚手鍋に入ったムール貝をお出しきますが、それ以上の人数になりますと、お皿に給仕させていただくことになりますので、ご了承ください。  
<sup>2</sup> 樽入りベルギービール: ピ尔斯ナー、ホワイト、ブロンド、ブラウン。

# ご予約申込書

正しくご記入後、当店へご返送ください。

GROUPE LEON VANLANCKER 1893 S.A.

Rue des Bouchers 18

1000 BRUXELLES

www.chezleon.be

welcome@leon1893.com

+32 (0)2 511 14 15

  #chezleon1893

お名前(会社名) \_\_\_\_\_

担当者名 \_\_\_\_\_

ご住所 \_\_\_\_\_

電話/携帯電話番号 \_\_\_\_\_

メール \_\_\_\_\_

V A T番号 \_\_\_\_\_

日付 \_\_\_\_\_

時間 \_\_\_\_\_

リファレンス \_\_\_\_\_

参加人数 \_\_\_\_\_

コース名 \_\_\_\_\_

コースの価格 \_\_\_\_\_

コメント \_\_\_\_\_

ご招待客様の言語 \_\_\_\_\_

ご招待客様の国籍 \_\_\_\_\_

コースの値段削除 :  する  しない

お支払い :  現金  クレジットカード  請求書送付後お支払い  クーポン  前払い

## 付加価値税及びサービス料込み

当店の一般販売条件は [www.chezleon.be/cgv.pdf](http://www.chezleon.be/cgv.pdf) にてご確認いただけます。

## パーティー 成功のためのアドバイス

- ご予約日の48時間前以降にキャンセルされたパーティーはご予約人数の半数分を請求させていただきます。
- パーティー当日の48時間前までに最終的な参加人数をお知らせください。この人数を最終的な参加人数とみなし請求させていただきます。
- お食事中に変更をされた際には、追加料金をお支払いいただきますので、ご了承ください。

« Realised with the support of Brussels Invest & export »



- 食物アレルギーをお持ちの場合は、当店までお知らせいただき、予約係に詳細をお尋ねください。
- 開始予定時間15分過ぎまでテーブルをご用意してお待ち申し上げます。この時間を過ぎますと、空いているテーブルにお着きいただくことになります。
- 到着の遅れが予想される場合や参加人数が大きく変わる場合は、支配人まで電話でお知らせください。電話番号+32(0)2.511.14.15.
- グループ全員分の一括会計。