



Rue au Beurre 42 Boterstraat 1000 Bruxelles

Tel 02/511 26 12 Fax 02/513 72 25

Site <http://www.lemanneken.be>

Mail info.manneken@belgacom.net

Non stop open 7/7

Carte en japonais

ノンストップ オープン 年中無休

日本語メニュー

OCT 2008

2008年10月

目次 Index

生ビール Draught Beer	普通のビールや白ビール、チェリービール、修道院系など	P. 3
瓶ビール Bottled Beer	有名な Duvel など	4
自然発酵ビール Spontaneous Fermentation	甘みと酸味のフルーツ系ビール	4
トラピスト ビール Trapist Beer	修道士が修道院の敷地内で醸造するこだわりのビール。 度数の高いビール。 シメイやオーバルが有名。	5
その他のビール Other Beer	その他、デリリウム、クワック、ブッシュビールなど	5
ワイン Wine	グラスワインも有り。	6
食前酒 Aperitifs	ポルト、マティーニ、キールなど。	6
スピリッツ Spirits	ジェネバ（トウモロコシ焼酎）、ウイスキーなど。	6
ホットドリンク Hot Drink	コーヒー、紅茶、ココア（セセメル ショー）など。	7
セセメル スペシャル Cecemel Special	チョコレートドリンク	7
お水とソフト ドリンク Soft Drinks	お水、ファンタ、コーラ、ジュースなど。	8
セセメル フラッペ Cecemel Frappe	チョコレートアイス	8
スープ Soup	その日のスープ。	9
おつまみ Amuse-Bouches Snack	チーズやサラミ。 ビールのおつまみに。	9
軽食 Snack	トースト、オムレツ、スパゲッティ、ラザニアなど。	9
サラダ Salad	サラダ各種。	9
冷たい前菜 Cold Starter	トマトの小エビ詰め、カルパッチョなど。	10
温かい前菜 Hot Starter	スープ、小エビのコロッケ、チーズコロッケなど。	10
魚 Fish	舌平目のムニエルなど。	11
ムール貝料理 Mussels	ムール貝の白ワイン蒸しをはじめ各種ムール貝料理。	11
肉 Meat	ステーキ、鴨料理など。	12
郷土料理 Belgium Specialities	ソーセージ料理、肉団子、牛肉のビール煮（カルボナー ド）、鶏肉のホワイトソースシチュー（ワーテルズーイ）な ど。	12
デザート Desserts	パイ、チョコレートムースなど。	13
ホームメイドアイス Homemade Icecream	バニラ、チョコレートなど。	13
ワッフル Waffles	生クリーム、チョコ、イチゴなどトッピング OK。	13
クレープ Pancakes	ベルギーは意外とクレープがおいしい。	13
今日お勧め Plat du Jour	日替わり。	13
今週のランチ Lunch de la Semaine	お得です。	13
日本語観光ガイドのご案内 Japanese Guide	日本語ガイドのご要望にお応えします。 無料日本語相談デスクも開設。	14

生ビール Draught Beers

ツボルグ グリーン Tuborg Green		
	日本のビールと同じさっぱりした飲み口。3つのサイズからお選びください。	
	<ul style="list-style-type: none"> スモール Small グラント Gr エキストラ・ラー Xtra 	2.60 5.20 10.40
ラメ ブロンド Ramee Blonde		
	修道院系ビール。アルコール度8度の辛口好みの方にお勧め。 この生ビールは大変稀です。ぜひご賞味ください。4つのサイズからお選びください。	
	<ul style="list-style-type: none"> スモール Small ノーマル Norm グラント Gr エキストラ・ラージ Xtra 	3.40 4.50 6.80 13.60
ブロンシュ・ド・ブルージュ Blanche de Bruges		
	代表的な白ビール。小麦を使用する黄色身とオレンジの皮とコリアンダーの程よい香りが特徴。 アルコール4.8度。3つのサイズからお選びください。	
	<ul style="list-style-type: none"> スモール Small グラント Gr エキストラ・ラージ Xtra 	3.40 6.80 13.60
クリーク・モールスピット Kriek mort subite		
	フルーツビールの代表格であるチェリービール。自然発酵による製造法は古来のもの。 チェリーの香りと赤み、程よい甘みと酸味で人気。アルコール度4.5度。 3つのサイズからお選びください。	
	<ul style="list-style-type: none"> スモール Small グラント Gr エキストラ・ラージ Xtra 	3.40 7.20 14.40
グリンベルゲン ブルンヌ Grimbergen Brune		
	修道院系黒ビール。少し甘みのあるまろやかな風味が特徴 アルコール度6.5度。4つのサイズからお選びください。	
	<ul style="list-style-type: none"> スモール Small ノーマル Norm グラント Gr エキストラ・ラージ Xtra 	3.60 4.80 7.20 14.40

瓶ビール Bottled Beers

250ML から 330ML の小瓶。

カールスブルグ エレファント Carlsberg Elephant	4.50
アルコール度 7.2 度の強めのラガービール。デンマーク製。	
デュヴェル Duvel	4.20
語源は「悪魔」。アルコール度 8.5 度のブロンド。辛口の好きな方にお勧め。	
ラメ トリプル Ramee Triple	4.20
辛口の修道院系ビール。滑らかな味わい。 アルコール 8 度。	
ラメ アムブレ Ramee Ambree	4.20
修道院系。琥珀色のまろやかな味わい。 アルコール 7.5 度	
カールスブルグ Carlsberg	3.80
デンマークのあの有名なビール。アルコール 3.8 度。	
ブリュッセル フルーツ ビール Brussels Fruit Beer	3.75
	2 種類 レッド フルーツ Brussels Red Fruit フルーツをベースにした赤ビール。甘くフルーティー。アルコール 4.3 度 フルーツ アップル Brussels Fruit Beer Apple りんごをベースにしたビール。アルコール 3.2 度
ワータルロー Waterloo	4.50
	2 種類 トリペル Tripel ブロンドタイプの辛口。ホップの香りと円やかな風味。 アルコール 7.5 度。 ダブル ダーク Double 8 Dark 黒ビール。アルコール 8.5 度。

自然発酵ビール Spontaneous Fermentation

空気中の酵母を利用する古来の醗酵方法。フルーツ系のビールはこれに属します。250ML の小瓶。

グーズ Gueuze	3.50
自然発酵ビールの基本。フルーツ系ビールの元です。甘みが少なく酸味が有り。アルコール 5 度程度。	
フランボワーズ Franboise	3.50
木苺ビール。木苺の甘みと香り有り。 アルコール 5 度程度。	
ファロ Faro	3.50
糖分を加える甘みのあるビール。 アルコール 4.5 度程度	

トラピストビール Trappist Beers

今もなお修道士が修道院の敷地で醸造するこだわりのビール。 330MLの小瓶。

ウェストマール ダブル Westmalle Double	4.50
黒ビール。アルコール7度。	
ウエストマール トリプル Westmalle Triple	4.50
ブロンドタイプの辛口ビール。アルコール9.5度。	
オーバル Orval	4.50
ブロンド色。ホップの香りと独特の風味有り。アルコール6.2度。	
シメイ ブロンシュ Chimay Blanche	4.50
別名 Chimay Triple。ブロンド琥珀色。アルコール8度。	
シメイ ブルー Chimay Blue	4.50
黒ビール。強い味わいとアルコール9度。日本でも有名。	
シメイ ルージュ Chimay Rouge	4.50
黒ビール。円やかな味わい。アルコール7度。	
ロシュフォール 12 Rochefort 12	4.50
別名 Rochefort 10。赤みがかった黒ビール。アルコール約12度。(ラベル上は11.3度)	

その他のビール Other Beers

その他、こだわりのビール。 250-300MLの小瓶。

パルム Palm	3.00
琥珀色。円やかな風味と甘い香り。アルコール5.2度。	
ローデンバッハ Rodenbach	3.30
醸造作業後、樽で熟成させる「赤ビール」に分類。甘みと香り有り。アルコール4.6度。	
コロナ Corona	4.00
メキシコ系ビール。	
ゴルドン スコッチ Gordon Scotch	4.25
黒ビール。スコットランド産。アルコール8.6度。	
ギネス ストット Guinness Stout	4.25
英国系ビール。	
ジョン マルタンス パール エール John Martins Pale Ale	4.25
琥珀色。ホップの香り。アルコール5.8度	
デリリウム トレマンズ Delirium Tremens	4.50
ブロンド。トロピカルな香り。ピンクの象が目印。アルコール9度。	
クワック Kwak	4.50
琥珀色。フラスコ型のグラスが目印。アルコール8度。	
ブッシュ ビール Bush Beer	4.50
琥珀色またはブロンド色。アルコールは10.50-12度	
トルテル ブロンド Tourtel Blonde	3.50
ブロンド色。ノンアルコールビール。	

ワイン Wine

	グラス Glass	¼ L	½ L	ボトル Bottle
赤ワイン Red Wine	3.20	6.40	12.80	---
ロゼ Rose	3.20	6.40	12.80	---
白ワイン White Wine	3.20	6.40	12.80	---
ボルドー赤 Bordeaux Red	5.20	---	---	25.00
サンセール白 Sancerre White	6.50	---	---	32.00

ワインリストもごさいます。

食前酒 アペリティブ Aperitifs

ポルト 白/赤 Porto Red /White	4.00
ピントー デ シャラント Pineau des Charentes	4.00
マティーニ 赤/白/フィエロ Martini Red White Fiero	4.00
カンパリ ナチュラル ソーダ トニック Campari Nature, Soda/Tonic, Orange	5.00
チナール Cynar	4.00
シェリー Sherry	4.00
ピサング オレンジ Pinsang Orange	4.50
マネケン特製カクテル Cocktail 《 Manneken 》	7.00

キール Kir	4.00
キール ロワイヤル Kir Royal	9.00
シャンペン グラス Champagne Glass	8.50
シャンペン ボトル Champagne Bottle	65.00
スパークリングワイン グラス Mousseux Glass	4.00
スパークリングワイン ボトル Mousseux Bottle	25.00
シードル グラス Cidre Glass	4.00
シードル ボトル Cidre Bottle	25.00

スピリッツ Spirits

焼酎ジュネーブ ナチュラル又はレモン Genievre nature or lemon	4.00
ウイスキージョニーウォーカー Whisky Johnnie Walker red	6.50
ウイスキーウィリアム ローソン Whisky William Lawson	6.50
ウイスキージョニーウォーカー ブラック Whisky Johnnie Walker Black	7.50
ジャック ダニエル Jack Daniel' s	7.50
ジェームソン Jameson	7.50
グレンフィディヒ Glenfiddich	8.00
シーバス リーガル Chivas Regal	8.00
ジン ボンベイ サフィー Gin Bombay Sapphire	8.00
ラム バカルディ Rhum Bacardi	6.50
ラム バカルディ レゼルヴァ Rum Bacardi Reserva	7.50
ウォッカ エリストフ Vodka Eristoff	6.50
ウォッカ エリストフ ロタ Vodka Eristoff Roter	6.50
テキーラ Tequila	6.50

パステイス/リカルド Pastis /Ricard	6.00
マンダリン ナポレオン Mandarine Napoleon	6.50
コニャック Cognac	6.50
カルバドス Calvados	6.50
アルマニャック Armagnac	6.50
バレイズ Baileys	6.50
クワントロ Cointreau	6.50
グランド マルニエール Grand Marnier	6.00
アマレット Amaretto	6.50
サムブカ Sambuca	6.50
グラッパ Grappa	6.50
バティダ デ ココ Batida de Coko	6.00
アルコール+レッドブル Alcool+Red Bull	9.00
ソフト追加 Supplement Soft	1.00

ホットドリンク Hot Drinks

エクスプレッソ Espresso	3.20
コーヒー Coffee	3.20
エクスプレッソ デカフェイン Espresso Decafeine	3.40
デカフェイン Decafeine	3.40
カプチーノ Cappuccino	3.60
ティー Tea	3.20
インフュージョン Infusion	3.30
ウィーン風ココア Hot Chocolate Vienna Style	4.00
レー・ルッス Lait Russe	4.00
ミルクのたっぷり入ったコーヒ。 ルッスはロシアの意。	
アイリッシュ コーヒー Irish Coffee	8.00
ウイスキー入りコーヒー	
ベルジャン コーヒー Belgian Coffee	8.00
ベルギーの焼酎ジュネーブ入りコーヒー	
フレンチ コーヒー French Coffee	8.00
コニャック入りコーヒー	
イタリアン コーヒー Italian Coffee	8.00
アマレット入りコーヒー	
イングリッシュ コーヒー English Coffee	8.00
リキュールのベイリーズ入りコーヒ	
ホット ワイン Warm wine	5.00
セセメル ショー Hot Chocolate Milk	3.40
ホットチョコレート ココア	

セセメル スペシャル Cecemel Specials

セセメルはチョコレートをベースにしたドリンク。

パッション イタリアーノ Passion Italiano	8.00
アマレット入りホットセセメル	
アムール アンテンス Amour Intense	8.00
クワントロ入りホットセセメル	
ルンバ カリエンテ Rhumba Caliente	8.00
ハバナラム入りホットセセメル	
アイリッシュ キッス	8.00
ベイリーズ入りセセメル	

お水とソフトドリンク Water and Soft Drinks

お水（炭酸なし） Still Water	250ML	2.60
	500ML	5.20
お水（炭酸入り） Sparkling Water	250ML	2.60
	500ML	5.20
ファンタ オレンジ Fanta Orange		2.60
Sprite		2.60
ペリエ Perrier		2.80
コカコーラ（クラシック）、ライト、レモン Cola Classic, Light, Lemon		2.60
シュエップス トニック、ビターレモン、アグルム Schweppes Tonic, Bitter lemon, Agrumes		2.80
アイ스티ー（炭酸入り） Ice Tea		2.80
レッド ブル Red Bull		4.00
セセメル（チョコレートドリンク） Cecemel		2.80
フリスティー（ヨーグルトドリンク） Fristi		2.80
オレンジジュース Orange Juice		2.80
トマトジュース Tomato Juice		2.80
りんごジュース Apple Juice		2.80
グレープフルーツ ジュース Grapefruit Juice		2.80
パイナップル ジュース Pineapple Juice		2.80
フレッシュ オレンジ ジュース（生） Fresh Orange Juice		4.50
シロップ（グラナディン、カシス、ミント）追加		0.60

セセメル フラッペ[®] Cecemel Frappe

チョコレートアイス

セセメル フラッペ Cecemel Frappe	4.50
生クリーム付きセセメル フラッペ Cecemel Frappe avec Chantilly	4.50
セセメル フラッペ バリエーション Cecemel Variations	
• キャラメル ウェーブ（キャラメルソース） Caramel Wave	4.50
• ショコラ オーシャン（チョコレートチップ付き） Chocolat Ocean	4.50
• コーヒー ブリーズ（コーヒー風味） Coffee Breeze	4.50

スープ Soup

今日のスープ Soup of the day	6.50
------------------------	------

おつまみ Amuse-Bouches Snacks

チーズのおつまみ Portion of Cheese	5.50
サラミのおつまみ Portion of Dry Sausage	5.50
チーズとサラミのミックスおつまみ Portion Fromage/Saucisson	7.25

軽食 Petite Restauration Snack

マッシュルーム トースト Mushrooms on Toast	8.50
生肉トースト Toast Cannibale	8.00
クラブ サンドイッチ Club Sandwich Classique	8.00
クロック ムッシュ (ハム+チーズ トースト) Croque Monseieur	8.00
田舎風ベーコン オムレツ Countryside Omelette	9.00
スパゲッティ ミートソース スモール (小) Spaghetti Bolognaise Small	8.50
スパゲッティ ミートソース ラージ (大) Spaghetti Bolognaise Large	10.00
スパゲッティ ハムチーズ Ham and Cheese Spaghetti	10.00
ラザニア ベジタリアン Lasagne Vegetarienne	9.50
ラザニア クラシック (トマトソース) Lasagne Classique Coulis de tomate	9.80
蒸した野菜の盛り合わせ Assortiment de Legumes de Marche a la Vapeur	9.50

サラダ Salad

グルメサラダ (アボカト、サーモン燻製、えび) Gourmet Salad with avocadoes	14.25
ヤギのチーズとタイムと蜂蜜サラダ Lettuce hearts with hot goat' s cheese and thyme honey	12.50
鶏の燻製のシーザーサラダ Salade Cesar au Blanc de Poulet Fume	13.50
バジリコオイルのトマトとモッツオレラサラダ Tomates and Mozzarella in Basil oil	12.50
サーモンとロクフォールチーズのサラダ Salmon walnut and Roquefort Salad	14.00

冷たい前菜 Cold Starter

トマトの小エビ詰め (トマト1個分) Tomato with grey shrimps(1pc)	12.80
ビーフのカルパッチョ (パルメザンチーズ付き) Beef Carpaccio with Parmesan	12.00
カンパニヤード テリーヌ Terrine Campagnarde	9.50

温かい前菜 Hot Starter

今日のスープ Soup of the day	6.50
エビのガーリックバター焼き Pan Fried Prawns in Garlic Butter	14.80
チーズコロッケ (2個) Fondue au Fromage	11.80
小エビのコロッケ (2個) Croquettes with Grey Shrimps 2 pc	13.80
ムール貝のグラタン Mussel Gratin	9.50
スカンピーエビのガーリック風味 Garlic Scampi	13.00



Fish

ほうれん草とエビのスープを使ったサーモングリル Escalope of Grilled Salmon with Spinach	19.50
舌平目のムニエルとジャガイモと野菜の付け合せ La Sole Meuniere, Pommes Natures, Bouquetiere de Legumes	時価
鯛のフライパン焼き Fried Giltthead Bream and Garnish	22.90
タラの白ワイン オーブン焼き Oven-Roasted Cod Steak in White Wine	21.50
魚のワートルズーイ (ホワイトソースシチュー) Fish Waterzooi Stew	18.50

当店自慢のムール貝料理

Specialites de Moules

蒸し焼き Moules Marinieres	17.50
白ワイン蒸し Moules with White Wine	18.50
ホワイトソース風味 Moules with White Cream	20.00
ブロンドビール (ラメ) 蒸し Moules with Ramee Blonde	19.00
ガーリックバター焼き Moules with Garlic and Parsley Butter	20.00
カレーとホワイトソース風味 Moules with Curry and Cream	20.00

肉料理 Meat

半身の鶏とフライドポテトとりんごのコンポットの付け合せ ½ Chicken with French Fries and Apple Sauce	14.50
ステーキと野菜の付け合せ	16.50
ガーリックとローズマリ風味の羊の足肉とインゲン豆の付け合せ Leg of Lamb Flavoured with Garlic and Rosemary garnished with Flageolet Beans	20.50
鴨のフィレ チェリー風味 Duck Filet with Cherries	18.75
タルタル(生肉)とサラダとフライドポテト付 Tartar prepare and Salad and Chips	15.80
牛のばら肉のグリルと野菜の付け合せ Grilles Entrecote with Trimmings	20.00
牛のオンブレ(横隔膜の上部)とキャラメル状のラッキョウ Slice of Beef with Caramelised Shallot	16.60
子牛の腎臓のエストラゴン風味 ローストポテト付 Calf Kidneys in Tarragon and Roast Potatos	17.80
ソース:ベルネーズ 又は グリーンペッパー Sauce: Bearnaise or Green Pepper	追加 3.00
野菜の盛り合わせ チコリ、インゲン、にんじん Assiettes de Legumes, Chicon, haricots verts, Carottes	9.50
野菜の付け合せ: チコリ 或いは インゲン 或いは ほうれん草 或いはニンジン Supplement Legumes:Chicon ou Haricots verts ou Epinards ou Carottes	4.50
ミックスサラダの付け合せ Supplement Salade Mixte	4.50
フライドポテト(フリッツ)の付け合せ Supplement Friets	3.00

ベルギー郷土料理 Belgium Specialties

マッシュド ポテトとソーセージ Stoemp with Country Sausage	11.50
白ソーセージと黒ソーセージ、マッシュドポテトとアップルソースの付け合せ Duo of Black and White Sausage with Stoemp and Apple Sauce	13.10
トマトソースのブレット(肉団子) Meatballs in Tomato Sauce	13.25
牛肉のビール煮 Carbonnades Flamish Style	14.20
鶏肉のワートルズーイ(ホワイトソース煮) ゲント風 Waterzooi with Chicken	14.80
魚のワートルズーイ(ホワイトソース煮) Waterzooi de Poissons	18.50
トマトの小エビ詰め(2個) Tomatoes with Grey Shrimps(2 pcs) Friet	18.50
豚のオーブンロース焼きとガーリックバター風味のマスタードソース Oven Roasted Knuckle of Ham, Mustard Sauce in Garlic Butter	19.00

デザート Desserts

今日のタルト (パイ) Pie of the Day	4.50
チョコレートシュークリーム Profiteroles with Chocolate	8.00
ブラックチョコレートのムース Mousse au Chocolat Noir	6.40
クレーム ブルレ Burned Cream	6.40
コーヒーアイス Cafe Glace	7.00
シャーベットの盛り合わせ Assortiments de Sorbets	8.00
ダムブロンシュ (バニラアイスにチョコレートソース) Vanilla Ice Cream with Hot Chocolate Sauce - Dame Blanche	7.00
カップ ブラジリアン (キャラメルソース アイス) Coupe Bresilienne	6.80

ホームメイド アイス Homemade Icecream

バニラ、チョコ、スペキュロス、モカ、ストロベリー Vanilla, Chocolate, Speculoos, Moka, Fraises	2.00
生クリーム追加 Supplement Whipped Cream	2.00

ワッフル Waffles

ナチュラル 或いは シュガー Nature or with Sugar	4.80
追加 (トッピング) : 生クリーム、チョコ、ストロベリー Supplement Whipped Cream, Chocolate Strawberries	追加 2.00

クレープ Pancakes

シュガー (2つ) Sugar (2pcs)	4.80
ミカド Mikado	6.20
フランベ Flambees	8.40
ノルマンディー Normande	8.40

今日のお勧め Plat du Jour

月曜から金曜まで	5.00
----------	------

今週のランチ Lunch de la Semaine

ポタージュメインーデザート Potage - Plat - Dessert	13.50
---------------------------------------	-------

日本語ガイドサービス

Japanese Guide Service

限られたお時間を有効に使いたい方。
自分たちだけで観光するのは少々不安という方。
自分流に観光をしたい方。

是非、日本語ガイドサービスをご利用ください。
お客様だけの個人観光ガイド、ご宿泊ホテルまでお迎えも OK です。
料金格安。詳細は、別途料金表をご覧ください。

お問い合わせ/お申し込み

ベルギー楽しむファクトリー <http://www.tanoshimonet.com>

電話 0475 764 755 または +32 475 764 755

Eメール info@tanoshimonet.com

吉岡 靖弘 まで

または、下記「日本語相談デスク」でもお受けしております。

日本語無料相談デスク

19:00 に日本語観光ガイドが当レストランにて
皆様からのご質問、ご相談にお応えします。

「日本語ガイドサービス」ご利用の有無にかかわらず無料。

ご遠慮なくお越しください。

実施日については、「ベルギー楽しむネット」の「日本語観光無料相談デスク」の
ページを参照願います。

実施場所：当レストランにて

時間：19:00