



ベルギー料理 創業1893年



グループ & パーティーメニュー

2022 年 改正料金

www.chezleon.be

ETOA



#chezleon1893



pétit 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、人々の共感を得るとともに食通の方が立ち寄り場となっています。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」の押しも押されぬ中心地となったのです。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。

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

👤 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

📅 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

🍺 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 €

本日のポターージュ



田舎風ソーセージ、本日のストンプ

D4

ランチ 2品 15,45 €

本日のポターージュ



タラのパルマンティエ

D5

ランチ 2品 15,45 €

本日のポターージュ



春の子羊ソーテ、ドフィネ風グラタン

D6

ランチ 2品 15,45 €

本日のポターージュ



仔七面鳥のブランケットピラフ



3

+1.50 €

1,50€の追加料金(お一人様につき)で
ランチセットでデザートを選ぶ

NEW

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・ラピッド 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
七面鳥のトゥルヌドーのグリル
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
ムースリヌ
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・スペキュラース

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、
ホイップクリーム添え

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リバー
コンのブリュッセル風ミニサラダ
炒めたソーセージ、
本日の野菜ストウン
プ添え
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
無料: 有名なレオンビール(BIÈRE LÉON)
またはパレーングラス入りミスカデ
またはソフトドリンク

1958年以来の人気メニュー!

D15 「ベルギー」コース 36,75 €

ブリュゲル・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、
ホイップクリーム添え
(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
リーヌ
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 €

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

B

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

* 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。

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



ベルギーチョコレートの冷たいトリュフ



D21

「ムール貝&パスタ」コース 21,00 €

ムール貝のスープ



レオン・ペンネ
(グレイシュリンプ、ムール貝、
キノコ、クリーム)



自家製チョコレートムース

D25

プレスティージュ・ 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



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、
トゥルトー蟹1杯(450G)



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、
ホイップクリーム、
エスプレッソコーヒーまたは紅茶



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)



半オマール海老の
ワッテルゾイ
蒸しポテト



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



ゲ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



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



魚のワッテルゾイ
(ヒラメ、鮭、ニシアンコウ、タラ)



ラズベリーシャーベット

当店の飲み放題プランを是非ご利用ください

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

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)
ブロンドビール
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なしてください)。

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つの組み合わせの中から選ぶことができます。

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



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



C3

チョコレートのかいたトリュフまたは
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
プロフィットロール(小シュークリーム)



E3

好きな樽ビール1杯²(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



B4

ムール貝の白ワイン煮¹、
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
魚のワッテルソイ、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

ディジェスティフ(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 | 手作りセルヴラソーセージ(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ケット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、メートルドテルバター | 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 ¹ 、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、メートルドテルバター 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 ¹ 、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、ガンチアワイン、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 | 好きな樽ビール1杯 ² (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 | 好きな樽ビール2杯 ² (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 ℓ | 5,25 € |
| E5 | 好きな樽ビール3杯 ² (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 ℓ | 9,00 € |
| E6 | ドリンク飲み放題 (E3/E4/E5のお飲み物で、お食事中に限りです。) | 12,50 € |
| E7 | ディジェスティブ (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種のベルギーチーズ 7,80 €
盛り合わせ | S3 | エスプレッソ 2,10 €
または紅茶 |
|-----------|---|-----------|-----------------------------------|-----------|-------------------------------|



¹ 50名様までは800gの厚手鍋に入ったムール貝をお出しできますが、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。

² 樽入りベルギービール: ビルスナー、ホワイト、ブロンド、ブラウン。

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

ご予約申込書

正しくご記入後、当店へご返送ください。

お名前(会社名) _____

担当者名 _____

ご住所 _____

電話/携帯電話番号 _____

メール _____

VAT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 にてご確認ください。

パーティー 成功のためのアドバイス

« Realised with the support of Brussels Invest & export ».



- 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。
- 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くか、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。

