



# グループ & パーティー メニュー

2025年 改正料金



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

ETOA



**pétit futé**

FIERS DE NOS BIÈRES



## ある家族、ある名前… そして伝統!

イロ・サクレ地区は、ジャン・コクトーが「絢爛たる劇場」と表現し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ではお馴染みのスポットの一つになっています。

当レストランは、気取らない気さくで温かいおもてなしに加え、趣のある雰囲気、人々の共感を得ると共にグルメにも人気の高いお食事処となっています。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運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。年月と共に、当店は少しずつ大きくなっていきました。

1950年代、とりわけ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、ブリュッセルは誰もが認める

「ムール・フリット」の都となったのです。1893年に5テーブルから始まったこのレストランは、今や9つの建物で420席を提供しています。

政治家、文化人、財界人などの著名人や、ベルギー王室の方々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を目当てにご来店になります。オマール海老や魚料理、肉料理もごさいますが、真の通の方は、迷わずに「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、例えば美味しいレオンビールと一緒に召し上がってください。

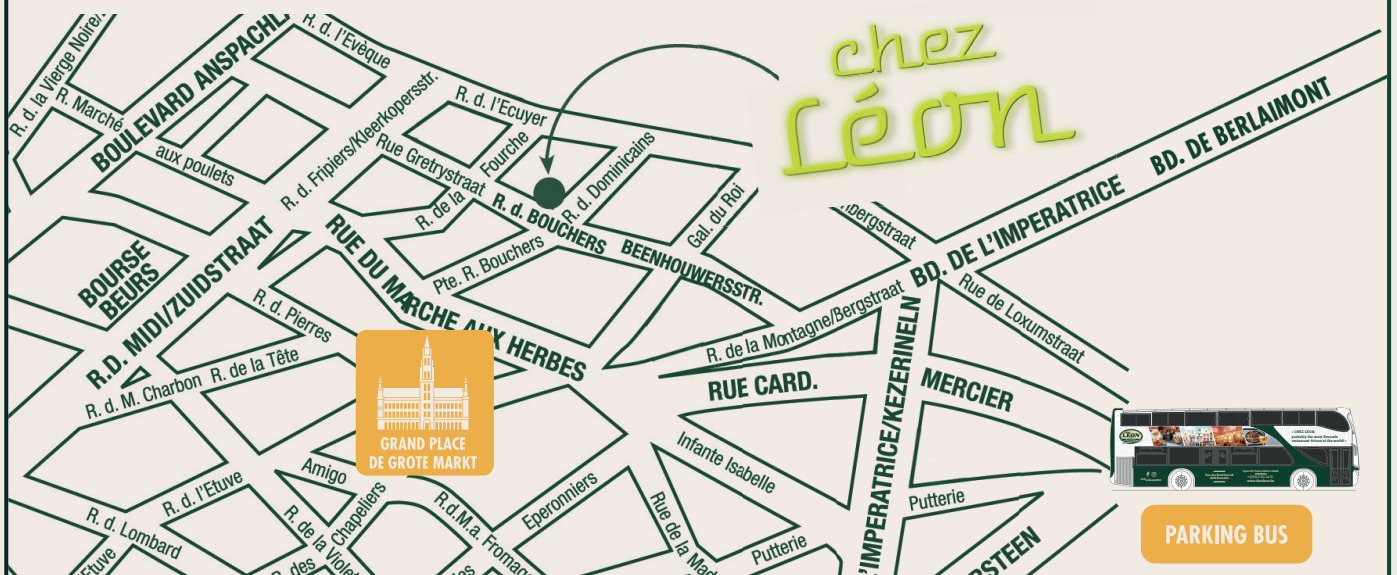
ご来店のお礼を申し上げ、楽しいお食事をされることを願いながら、説明はここまでとさせていただきます。

ケヴィン・ヴァンランケール



## ブリュッセル最古の レストラン

- ・ グラン＝プラスのすぐ近く。中央駅および大型バス駐車場から徒歩3分
- ・ 年中無休、12:00～23:00まで営業  
金土は23:30まで。ノンストップ
- ・ 15～230人収容可のエアコン付パーティールーム各種あり
- ・ レオンビールは爽やかながらもコクがあるベルギー産ブロンビール



# ランチセット メニュー

12:00～16:00のみ

全員同一のコースとなります

特別な食事療法を行われている場合を除く\*



3日前までにご予約ください



15名様より

## ランチ 2品

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

**D1 17.00€**

## ランチ 2品

本日のポタージュ  
...  
子牛のバルマンティエ、  
ほうれん草&リコッタチーズ添え

**D2 18.50€**

## ランチ 2品

本日のポタージュ  
...  
田舎風ソーセージ、  
本日のストウップ

**D3 17.00€**

## ランチ 2品

本日のポタージュ  
...  
タラの  
バルマンティエ

**D4 18.50€**

## ランチ 2品

本日のポタージュ  
...  
春の子羊ソテー、  
ドフィネ風グラタン

**D5 18.50€**

## ランチ 2品

本日のポタージュ  
...  
仔七面鳥のブランケット、  
ピラフ

**D6 18.50€**

主菜のベジタリアンオプション:ナポリタンスパゲッティ。

## 追加料金

**+2€**

お一人様  
につき:

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

## 追加料金

**+1€**

お一人様  
につき:

ポタージュを  
ミニミックスサラダに変更可



**無料進呈!**

ドリンク(250ML)を一つお選びいただけます

ピルスナービール  
または  
ソフトドリンク  
または  
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。



\*全員が同一のコースとなります。遅くともパーティーの日の3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

## アペリティフ

レオンビール 250ML +  
おつまみムールフライ/4名様

**D22 8.00€**



3日前までにご予約ください



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(7ページ参照)

## ヴィーガン コース

フレッシュ野菜入り  
本日のポターージュ

...  
バラエティーサラダの大豆  
いんげん豆、トマト、  
ドレッシング

...  
自家製フレッシュフルーツサラダ

**D24 24.50€**

## ベジタリアン コース

フレッシュ野菜入り  
本日のポターージュ

...  
バラエティーサラダの大豆  
いんげん豆、トマト、  
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\*\*

**D10 22.50€**

## ベジタリアン コース

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

**D11 27.50€**

## ル・ラピッド

手作りセルブラスソーセージ  
粒マスタード入り  
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

...  
自家製キャラメルプリン

**D7 22.50€**



## クラシック・コンプレ・レオン



**D9 36.00€**

オステンド産グレイシュリンプの  
トマトサラダ

...  
ムール・マリニエール、フライドポテト

...  
無料進呈：  
レオンビール1杯  
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1杯

## ル・ ガストロノーム

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添え  
蒸しポテト  
...  
林檎のタルト

**D12 42.00€**



## ベルギーコース

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  
ヘント風ワートルゾーイ、  
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\*\*

**D15 45.00€**

## ベルギーコース

ブリュッセル風ミニサラダ  
チョコリと  
温かい細切りベーコン入り

...  
本日の野菜を添えた  
ポークチョップ、  
ストゥンプ付き。

...  
自家製チョコレートムース

**D13 24.00€**

## ベルギーコース

チーズコロッケ、  
ハムのムスリーヌ

...  
ブラウンビール風味の  
牛肉のカルボナードとフライドポテト

...  
スペキュロース入りパンナコッタ

**D14 30.00€**

**12:00~23:00**

全員同一のコースとなります

特別な食事療法を行われている場合を除く\*

### レオンの コーヒータム

ブリュッセル風ワッフル、  
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  
(14:00~17:00のみ)

**D23 16.00€**



### ムール貝コース

ムール貝のスープ  
...  
ミニレオンサラダ  
ムール貝のフライ入り、  
ペッパーソース添え  
...  
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

**D17 45.00€**

### パヨッテンランド

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、  
蒸しポテト  
...  
ベルギーチョコレートの  
冷たいトリュフ

**D18 33.50€**

### ビールコース

ラメ修道院ビール風味の  
うさぎのテリーヌ  
...  
ラズベリービール風味の  
仔七面鳥のフリカッセ、  
ポテトコロケ  
...  
クリークのシャーベット

**D16 31.50€**

ドリンクオプション +8.60€

食前酒としてフロンドビール「ジョルジュ・ピルスナ  
ー」250ML  
レオンビール 1杯  
メインディッシュ時に白ビール 250ML

### デラックス・ シーフードコース

レオンプレート  
(ヨーロッパヒラガキ、真牡蠣、  
ムール貝、  
つぶ貝)  
...  
ハーフオマール海老のワートルゾーイ仕立て、  
蒸しポテト  
...  
プロフィットロール(小シュークリーム)

**D19 79.70€**



### ムール貝 & パスタ

ムール貝のスープ  
...  
ベンネ・レオン  
(グレイシュリンプ、ムール貝、  
マッシュルーム、クリーム)  
...  
自家製  
チョコレートムース

**D21 25.50€**

### プレスティージュ・ シーフード

スープ・ド・ポワソン(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)、  
つぶ貝3個、  
トゥルトー蟹1杯(450G)  
...  
自家製キャラメルプリン

**D25 60.50€**

### 魚料理 コース

スープ・ド・ポワソン(魚のスープ)、  
ルイユ、  
クルトン、  
おろしチーズ添え  
...  
魚のワートルゾーイ  
(舌平目、鮭、カワメンタイ、  
タラ)  
...  
ラズベリーシャーベット

**D20 48.00€**

### 「北京・ブリュッセル」

オマール海老のビスクスープ  
...  
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

**D8 39.00€**

### 飲み放題 プラン

樽生ベルギービール、  
ハウスワイン、  
ソフトドリンク

**E6 15.00€**



**GEORGES (ジョルジュ)**  
ピルスナービール  
アルコール度数5.2%



**LA LÉON (ラ・レオン)**  
フロンドビール  
アルコール度数6.50%



ソフトドリンク  
コカ・コーラ、  
スプライト、スパなど



**BRUGS (ブルグス)**  
白ビール  
アルコール度数4.8%



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です。

\*全員が同一のコースとなります。遅くともパーティーの日の3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名様以上の場合には待ち時間15分となります

# 郷土料理コース

12:00～23:00

グループ全員同一のコースとなります

## 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、当日参加者に配布いたします。  
会場では、参加者各々が、お客様が予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。  
A、B、C、EまたはSが対象です。

## 3つのコース例

例1	例2	例3
<b>A1</b> 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 ...	<b>B2</b> ムール・マリニエール、 フライドポテト または ハーフローストチキン、 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	<b>A6</b> 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 プリューゲル・ハム ...
<b>B2</b> ムール・マリニエール、 フライドポテト または ハーフローストチキン、 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 牛肉のカルボナード、 フライドポテト ...	<b>C4</b> 林檎のタルト または プロフィットロール(小シュークリーム) ...	<b>B4</b> ムール貝の白ワイン煮、 フライドポテト または カワメンタイのポロねぎ添え、 ポム・デュセス または フランベステーキ、ペッパーソース、 フライドポテト または 魚のワートルゾーイ、 蒸しポテト ...
<b>C3</b> 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	<b>E3</b> お好きな樽生ビール1杯 (250ML) または ソフトドリンク1杯(330ML) または ハウスワイン(赤、白、ロゼ)1杯	<b>C1</b> 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 ...
		<b>E7</b> 食後酒、ブランデー

## A 前菜

<b>A1</b>	野菜のポタージュまたはミニミックスサラダ	4.20€
<b>A2</b>	手作りセルヴラソーセージ、粒マスタード入りマヨネーズ添えまたはムール貝のスープ	7.00€
<b>A3</b>	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・マリニエール・プレート(250G)**	10.00€
<b>A4</b>	チーズ入り自家製クロケット2個またはブリュッセル風サラダ(ベーコン&チコリ)	12.00€
<b>A5</b>	海老とチーズのコロッケデュオまたはオステンド産グレイシュリンプのトマトサラダ	14.00€
<b>A6</b>	オステンド産グレイシュリンプの自家製コロッケ(2個)またはプリューゲル・ハム	16.00€
<b>A7</b>	オマール海老のビスクスープまたはムール貝のエスカルゴ風またはオステンド産グレイシュリンプのトマトサラダ	16.50€

\*遅くともパーティーの日の3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きますのでご了承ください。

## B メインディッシュ

- B1** ハーフローストチキン、フライドポテト、サラダまたは ポークリブのグリル、フライドポテト、サラダ  
または フランドル風 牛肉のカルボナード、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 ランプステーキのグリル、フライドポテト、メートルドテルバター ..... 17.40€
- B2** ムール・マリニエール<sup>1</sup>、フライドポテトまたは ハーフローストチキン、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 牛肉のカルボナード、フライドポテト ..... 19.50€
- B3** ムール貝の白ワイン煮<sup>1</sup>、フライドポテト または ランプステーキのグリル、フライドポテト、メートルドテルバター  
または ヘント風 鶏肉のワートルゾーイ、蒸しポテト ..... 24.00€
- B4** ムール貝の白ワイン煮<sup>1</sup>、フライドポテト または カワメンタイのポロねぎ添え、ポム・デュセス  
または フランベステーキ、ペッパーソース、フライドポテト または 魚のワートルゾーイ、蒸しポテト ..... 28.00€
- 上記の料理にはベジタリアンオプションがあります:ナポリタンスパゲッティ。

## C デザート

- C1** 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 ..... 6.30€
- C2** ワッフル、ホイップクリーム添え または メンゲアイス、ホイップクリーム添え (待ち時間15分) ..... 8.70€
- 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 ..... 9.25€
- C4** 林檎のタルト または プロフィットロール (小シュークリーム) ..... 9.50€

## E お飲み物

- E1** 食前酒 (マルティニー、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、樽生ビール、カヴァワイン) ..... 7.00€
- E2** 食前酒 (ウイスキー、ジン、ウォッカ、グラスシャンパン、マルティニー、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、樽生ビール、カヴァワイン) ..... 11.30€
- E3** お好きな樽生ビール1杯<sup>2</sup> (250ML) または ソフトドリンク1杯 (330ML) または ハウスワイン (赤、白、ロゼ) 1杯 ..... 3.80€
- E4** お好きな樽生ビール2杯<sup>2</sup> (250ML) または ソフトドリンク2杯 (330ML) または ハウスワイン (赤、白、ロゼ) 1/4 L ..... 6.10€
- E5** お好きな樽生ビール3杯<sup>2</sup> (250ML) または ソフトドリンク3杯 (330ML) または ハウスワイン (赤、白、ロゼ) 1/2 L ..... 10.60€
- E6** ドリンク飲み放題 (E3/E4/E5のお飲み物で、お食事中に限り有効です) ..... 15.00€
- E7** 食後酒、ブランデー ..... 8.90€

## S 追加メニュー

**S1** アントルメ  
コロネルレオン  
(レモン  
シャーベットの  
ウォッカがけ)

5.70€



**S2** ベルギーチーズ  
4種  
盛り合わせ

9.00€



**S3** コーヒーまたは紅茶

2.50€



1 50名様までは800gの鍋入りムール貝をお出しいたします。それ以上の人数の場合には、ムール貝を深皿に給仕させていただくことになります (おかわり可) のでご了承ください。

2 樽生ベルギービール:ピルスナー、ホワイト、ブロンド

# ご予約申込書

GROUPE LEON VANLANCKER 1893 S.A.  
RUE DES BOUCHERS 18  
1000 BRUXELLES  
WWW.CHEZLEON.BE

.....  
WELCOME@LEON1893.COM  
+32 (0)2 511 14 15

ご記入・ご署名の上、当店へご返送ください



#chezleon1893

お名前(会社名) \_\_\_\_\_

住所(JŪSHO) \_\_\_\_\_

ご担当者様のお名前 \_\_\_\_\_

電話/携帯電話番号 \_\_\_\_\_

メールアドレス \_\_\_\_\_

VAT番号 \_\_\_\_\_

お日にち \_\_\_\_\_

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 \_\_\_\_\_

ご参加者様の言語 \_\_\_\_\_

ご参加者様の国籍 \_\_\_\_\_

値段の削除:  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

## パーティー成功のための アドバイス

- ご予約日の48時間前以降にパーティーをキャンセルされた場合は、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。
- お食事にお料理を変更された場合には、当日会場にてアラカルトメニューの価格を別途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。
- 開始予定時刻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幅に変わる場合は、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.
- グループ全員で一つの請求書です。** / グループ全員分の一括会計

付加価値税及びサービス料込み  
一般販売条件はこちらでご確認ください [www.chezleon.be/cgv.pdf](http://www.chezleon.be/cgv.pdf)

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

