



グループ & パーティー メニュー

2026



www.chezleon.be

ETOA



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、趣のある雰囲気で、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。

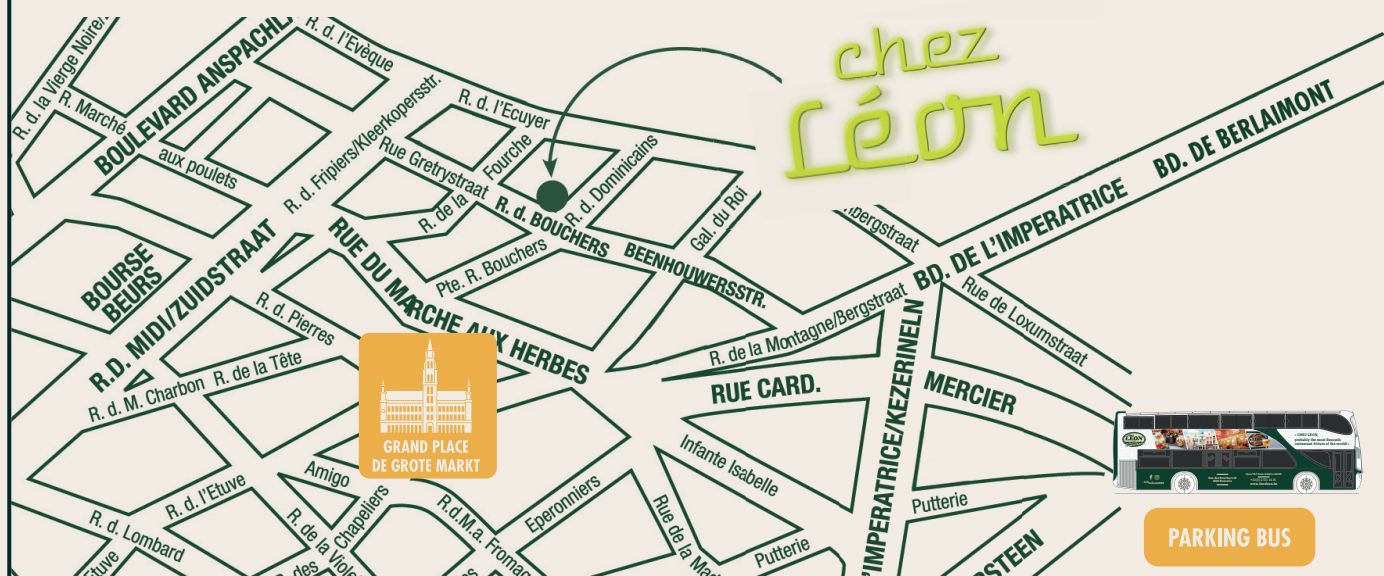
政治家、文化人、財界人などの著名人や、ベルギー王室の方々もおもてなしするこの人気レストランは、エピソードに事欠きません。

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お召し上がりください。



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
ブロンドビール



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

野菜のポタージュ

...

ミートボール、
トマトソース、フライドポテト

D1

21.00 ■

ランチ
2品

野菜のポタージュ

...

子牛のパルマンティエ、
ほうれん草&リコッタチーズ添え

D2

22.00 ■

ランチ
2品

野菜のポタージュ

...

田舎風ソーセージ、
本日のストロンプ

D3

21.00 ■

ランチ
2品

野菜のポタージュ

...

タラの
パルマンティエ

D4

22.00 ■

ランチ
2品

野菜のポタージュ

...

春の子羊ソテー、
ドフィネ風グラタン

D5

22.50 ■

ランチ
2品

野菜のポタージュ

...

仔七面鳥のブランケット、
ピラフ

D6

21.00 ■

ベジタリアン用のメイン : ナポリ風スパゲッティ



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



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)

ル・ラピッド

手作りセルブラソーセージ
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 25.00 ■

マネケン・ピス

コース
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 45.00 ■

12:00~23:00

全員同一のコースとなり
ます

特別な食事療法が行われている場合を除く*
ハラルコースはご要望に応じて承ります

クラシック・コンプレ・レオン

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スカデ
または ソフトドリンク1杯

D9 41.50 ■

ヴィーガン コース

野菜のポタージュ
...
野菜のブレゼ、
蒸しポテト
...
自家製フレッシュフルーツサラダ

D10 26.50 ■

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
または ブリュッセル風ワッフル、ホイップクリ
ーム添え

D11 30.00 ■

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スソース添え
蒸しポテト
...
クレーム・ブリュレ

D12 48.00 ■



マロルコース

ブリュッセル風ミニサラダ
チコリと
温かい細切りベーコン入り
...
田舎風ソーセージ、
本日の野菜の
ストウンプ添え
...
自家製チョコレートムース

D13 26.50 ■

ベルギーコース

チーズコロッケ、
ハムのムスリース
...
フランドル風
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 35.00 ■

アトミウムコース

ブリュージェル・ハム
...
メヘレン地鶏の
ヘント風ワッテルゾーイ、
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 ■

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、
ポテトコロッケ
...
クリークのシャーベット

D16 35.00 ■

ドリンクオプション +9.50 ■

食前酒としてブロンドビール「ジョルジュ・ピルスナ
ー」 250ML

前菜時にレオンビール 1杯

メインディッシュ時に白ビール 250ML

ムール貝コース

ムール貝のスープ
または
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
...
チョコレート
冷たいトリュフ

D17 45.00 ■

フェゼコース

正統派チコリ・グラタン
...
グーズビール風味のうさぎの腿肉、
芽キャベツ、
蒸しポテト
...
チョコレート

冷たいトリュフ
D18 37.00 ■



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 87.00 ■



魚料理 コース

スープ・ド・ボワゾン (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 53.50 ■

ムール貝 & パスタ

ムール貝のスープ
...
ペンネ・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 28.50 ■

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 9.00 ■

レオンの コーヒータ임

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 17.00 ■



プレスティージュ・ シーフード

スープ・ド・ボワゾン (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 66.50 ■

キッズコース

12歳まで
ブレンオムレツとフライドポテト または
チキン1/4サイズとフライドポテト または
スパゲッティ・ボロネーゼ または
ムール貝プレートとフライドポテト
...
チョコレートムース または
バニラアイスクリーム
...
ソフトドリンク1杯
...
ロリポップキャンディ

18.50 ■

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 16.50 ■



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)
ブロンドビール
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、待ち時間が延びることがございます。

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が対象です。

3つのコース例

例1		例2		例3	
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 ¹ 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	A6	オステンド産 グレイシュリンプの 自家製クロック または グレイシュリンプのトマトサラダ
B2	ムール・マリニエール ¹ 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	C4	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 ...	B4	ムール貝の白ワイン煮 ¹ フライドポテト または カワメンタイのボロねぎ添え、 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
C3	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 ... 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	E3	または プロフィトール (小シュークリーム) ... 好きな 樽生ビール1杯 ² (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	C1	または 魚のワールズゾーイ、 蒸しポテト ... 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
				E7	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.....	4.50
A2	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.....	8.00
A3	オニオンスープ または フィッシャーメンズ・スープ または ムール・マリニエール・プレート (250G) **.....	11.00
A4	自家製チーズクロック2個 または ブリュッセル風ミニサラダ (細切りベーコンとチョコリ).....	13.00
A5	海老とチーズのクロックデュオ または ブリュッセル・ハム.....	15.50
A6	オステンド産グレイシュリンプの自家製クロック (2個) または グレイシュリンプのトマトサラダ.....	18.50
A7	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ト風 または オステンド産グレイシュリンプのトマトサラダ.....	19.00

*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。

** 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 フィッシュ・アンド・チップス、タルタルソース添え
または ブリュッセル風ミートボール、フライドポテト..... 20.00 ▪
- B2** ムール・マリニエール¹、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
..... 22.00 ▪
- 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 26.50 ▪
- B4** ムール貝の白ワイン煮¹、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 (*) 32.00 ▪
- * 上記のお料理はベジタリアン用に変更可能です：ナポリ風スパゲッティ：(B1～B4)

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..... ▪ 7.00
- C2** メレンゲアイス、ホイップクリーム添え または ブリュッセル風ワッフル、ホイップクリーム添え (少々お時間をいただきます)
..... ▪ 9.50
- 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..... ▪ 10.00
- C4** プロフィトロール (小シュークリーム) または クリーム・ブリュレ..... 10. ▪ 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) ▪ 8.00
- 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) ▪ 12.50
- E3** お好きな樽生ビール1杯² (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..... ▪ 4.20
- E4** お好きな樽生ビール2杯² (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..... 7.00 ▪
- E5** お好きな樽生ビール3杯² (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..... ▪ 12.00
- E6** ドリンク飲み放題
(ベルギー樽生ビール、ハウスワイン、ソフトドリンク - お食事中に限り有効です)..... ▪ 16.50
- E7** 食後酒、ブランデー..... ▪ 10.00

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)

▪ 6.50



- S2** ベルギーチーズ
4種
盛り合わせ

▪ 10.00



- S3** コーヒーまたは紅茶

▪ 2.60



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

3 パーティー参加者の中に特別な食事療法が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。

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



#chezleon1893

ご記入・ご署名の上、当店へご返送ください

お名前（会社名）

住所

担当者様／添乗員様のお名前

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、予約総額の50%をノーショー料金としてご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.
- ・ お支払いはグループ全員分の一括会計とさせていただきます。

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

《Realised with the support of Brussels Invest & export》.



ETOA



petit futé

FIERS DE NOS BIÈRES

