



2024年 グループ、パーティー
& イベントメニュー

人生は一つのお祭り。それをお客様に思い出していただくのが私共のライフワークです！



制作協力：hub.brussels

当店の漂う息吹き

ブリュッセルにおけるヴールマンズ家の歴史の幕開けは20世紀初頭のこと。1902年、首都に上京したカリクスト・ヴールマンズがウエイター職についたことから始まります。素早く仕事のノウハウを身に付けたカリクストは、1921年、当時すでに「オー・ザルム・ド・ブリュッセル」という名で呼ばれていた一軒のお店をブシェ通り13番地に購入。身を粉にしての精勤が実り、レストランはまもなく高級店となりました。

1970年代の初めには、カリクストの息子の一人であるジャック・ヴールマンズが事業を引き継ぎ、レストランは、首都ブリュッセルのグルメスポット、イロ・サクレ地区の有名なお祭りの活気に一役買うなど、大盛況の20年間を迎えます。

ところが2006年になると、レストラン事業はヴールマンズ家によって売却されました。その後しばらくはレストランにとって波乱に富んだ時期が続きましたが、2018年、ブリュッセルの同地区にある別のレストラン「シェ・レオン」のオーナー、ヴァンランケル家がお店を引き継ぎました。

当店のバンケットルームは、15～150名様までご利用いただけ、プライベートなパーティーはもちろんビジネスディナーにもご活用いただけます。

ハイクラスなお食事処として、当店では、歴史ある佇まいと質の高い洗練されたお料理、そして100年前と変わらぬレシピにてお客様をお迎えいたします。お急ぎランチからフルコースまで、あらゆる段階において美食をご堪能いただけるよう万全を期してお待ちしております。

ブリュッセルのブルジョア・スタイルの伝統を最大限に反映した高級インテリア、クオリティの高いサービス、歴史を感じる温かな雰囲気、そして当店のシェフが考案したバラエティに富んだオリジナルメニューをお楽しみください。



知っておくと便利

ベルギーの伝統に囲まれて

- ◆ 12:00～22:30まで毎日営業
- ◆ グラン・プラスおよび大規模外資系ホテルのすぐそば

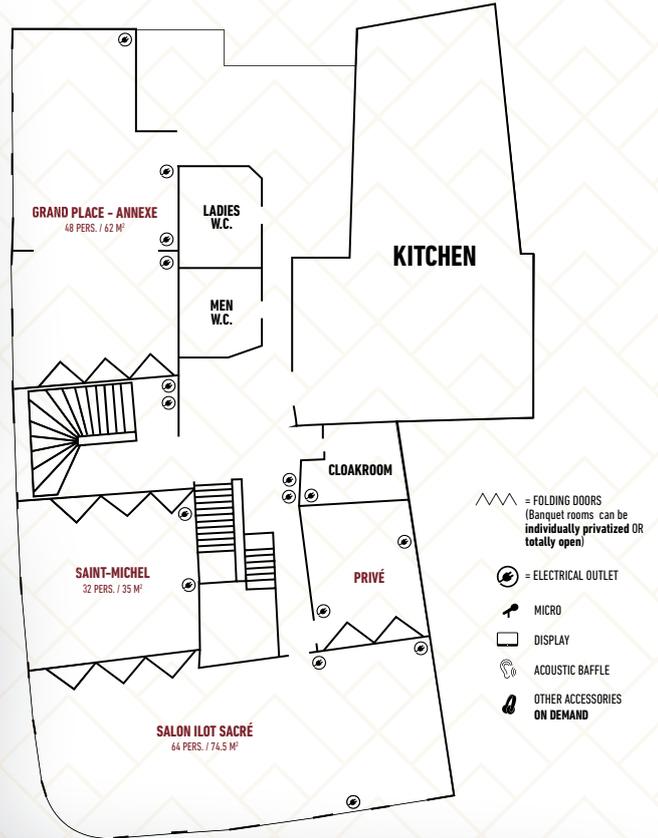
- ◆ ハイクラスなベルギー・ブリュッセル料理
- ◆ オーセンティックでエレガントな雰囲気
- ◆ 有名銘柄を揃えたワインセラー

2階見取り図



150名様まで

レ・ザルム・ド・ブリュッセルには複数のパーティールームがございます。会場セッティング方法は様々です。お客様のパーティーにつきましては、最終的な参加人数と当日行われる他のパーティーを考慮して、当店の予約係が追加料金なしで手配いたします。



郷土料理コース

15名様より

パーティーの日の3営業日前までにご予約ください*

ランチ&ディナー - 特別な食事療法を行われている場合を除き、グループの全員が同一コースとなります

S1 38,50€

ムール・フリット
コース

鍋入りムール・マリニエール
(1kg)**、
揚げたてフライドポテト食べ放題

ベルギーチョコレートムース

追加
料金
12,00€で
コロquetteデュオ：
チーズとグレイシュリ
ンプ

S2 38,50€

生粋のベルギーコース

ベルギーチーズコロquette (2個)

当店人気の牛肉のカルボナード・
ゲーズビール煮、チコリサラダ、揚
げたてフライドポテト

ベルギーチョコレートムース

S3 37,95€

肉料理コース

牛肉のパヴェステーキ
ベアルネーズソースと付け合わせ
揚げたてフライドポテト

キュベルドン入りクレームブリュレ

追加
料金
12,00€で
コロquetteデュオ：
チーズとグレイシュリ
ンプ

S4 44,00€

1921年以來の
伝説メニュー

コロquetteデュオ：
チーズとグレイシュリンプ

若雌鶏のヴォル・オ・ヴァン(パイ生
地詰め)、ムスリーヌソース、揚げた
てフライドポテト

キュベルドン入りクレームブリュレ

コーヒー無料進呈

当店の全てのパーティーコースは
ドリンクプランと必ず組み合わせて
ご利用ください。(10ページ参照)

S0 20,00€

ベルギーグルメの
シェアプレート

(シャルキュトリー、チーズなど)
4名様用

S5 46,50€

魚料理コース

スープ・ド・ポワソン(魚のスープ)

ベアルネーズソースがけサーモン
のグリル、
ベビーポテト

スペキュロース・ティラミス

S6 67,50€

プレスティージュコース

グレイシュリンプのコロquette (1個)

舌平目のワートルゾーイ仕立て

牛ヒレ肉と付け合わせ、揚げたてフ
ライドポテト

モワルー・オ・ショコラ

S7 76,50€

美食
コース

オマール海老のビスクスープ

自家製フォアグラと付け合わせ

舌平目とホタテ、チコリのポワレ
ブラッドオレンジソース添え

グランマルニエ風味のスフレ

S8 89,00€

シーフードコース

ホタテ、クリーミー・ポレンタ、
カシスドレッシングと柑橘類のジ
エル

ハーフオマール海老のガーリック
バターロースト

レモンシャーベット

選べるコース



15名様より
遅くとも3営業日前までにご注文ください
宴会日* - ランチ & ディナー
メニューの選択は予約部門にご連絡ください
宴会の少なくとも3営業日前まで。

当店の全てのパーティーコースは
ドリンクプランと必ず組み合わせて
ご利用ください。(7ページ参照)

42,50€

前菜

1. ベルギーアルデンヌハムプレート、生野菜の盛り合わせ
2. 自家製チーズコロッケとパセリのフライ
3. スモークサーモンのサラダとチコリのレモン&チャイブクリーム添え
4. トマトとスパイスのタルタル、ルッコラサラダ
薄削りパルメザンチーズ **

メインディッシュ

1. 当店の伝説的なムスリーヌソースがけ若雌鶏のヴォール・オ・ヴァン
(パイ生地詰め)、揚げたてフライドポテト
2. 牛肉のカルボナード・グーズビール煮、フレッシュチコリサラダ、揚げたてフライドポテト
3. ベアルネーズソースがけサーモンのグリル、ベイクドトマト、じゃがいも
4. 季節の野菜入りベジタリアン・リゾット **

デザート

1. ブリュッセル風ワッフル、粉砂糖 & ホイップクリームがけ
2. ベルギーチョコレートムース
3. スペキュロース・ティラミス
4. シャーベットの盛り合わせ **

48,50€

前菜

1. モリーユ茸とグリーンアスパラガスのポーチドエッグ **
2. 鴨フォアグラのテリーヌと付け合わせ
3. グレイシュリンプの自家製コロッケとパセリのフライ
4. 有名な「ヴールマンス」サラダ(グレイシュリンプのハーフサラダとグレイシュリンプのコロッケ1個)

メインディッシュ

1. タラの背肉の皮目焼き、トマト・バジル風味、
オリーブオイル使用のマッシュポテトとほうれん草のベビーリーフ
2. 牛肉のパヴェステーキ、ベアルネーズソースと付け合わせ、揚げたてフライドポテト
3. トリュフ入りリゾット **

デザート

1. ベルギーチョコレートのモワルー・オ・ショコラ、バニラ・アイスクリームのせ
2. スペキュロース・ティラミス
3. キュベルドン入りクレームブリュレ
4. シャーベットの盛り合わせ **

キッズコース

(大人のグループに同伴するお子様のみ有効です。
12歳まで)

16,50€

魚のグジョネット (フライ)、タルタルソース、カイワレ大根入りマッシュポテト または
ハーフ鍋入りムール貝、揚げたてフライドポテト または
ミートボールのトマトソース煮 (2個)、揚げたてフライドポテト

チョコレートムース または
アイスクリーム



* コースのお料理内容を変更される場合には、追加料金をお支払いいただきますので予めご了承ください。
**ヴィーガン対応可



お一人様
25,00€
《ALL IN》

当店おすすめの 飲み放題プランをお見逃しなく!*

デザートタイム前のお食事中に飲み放題で選べるドリンク：
樽生ビール、ソフトドリンク、ミネラルウォーター、当店のセレクトハウスワイン
(白：Côte de Remich [コート・ド・レミッシュ] / ロゼ：M de Martet [エム・ド・マルテ] / 赤：Les Hauts de Martet [レ・オー・ド・マルテ])



お飲み物 &追加注文

セットメニュー以外のお飲み物のご注文は全て「アラカルト」メニューのお値段を適用・ご請求させていただきます

F1

ピルスナービール1杯 **または** ハウスグラスワイン(白・赤・ロゼ)1杯 **または** ソフトドリンク1杯

4,75€

F2

カヴァワイン1杯 **または** スクイーズオレンジジュース1杯

7,65€

F3

フルートグラス入りオー・ザルム・ド・ブリュッセル・シャンパン

12,50€

F4

フルートグラス入りオー・ザルム・ド・ブリュッセル・シャンパン&アミューズブーシュ3個

17,00€

S0

ベルギーグルメのシェアプレート(シャルキュトリー、チーズなど) 4名様用

20,00€

F5

炭酸なしまたは炭酸入りミネラルウォーター 1/2 L + 白または赤ワイン 1/3ボトル

白: Bordeaux, M de Martet (ボルドー、エム・ド・マルテ)

赤: Bordeaux, Marquis de Beylot, Bordeaux Supérieur (ボルドー、マルキ・ド・ベイロ、ボルドー・シュペリユール)

17,25€

F6

炭酸なしまたは炭酸入りミネラルウォーター 1/2 L + 白または赤ワイン 1/2ボトル

白: Bordeaux, M de Martet (ボルドー、エム・ド・マルテ)

赤: Bordeaux, Marquis de Beylot, Bordeaux Supérieur (ボルドー、マルキ・ド・ベイロ、ボルドー・シュペリユール)

22,50€

F7

樽生ビール、ソフトドリンク、ミネラルウォーター、当店のセレクトハウスワイン **お食事中飲み放題**

白: Côtes de Remich (コート・ド・レミッシュ)

ロゼ: M de Martet (エム・ド・マルテ)

赤: Les Hauts de Martet (レ・オー・ド・マルテ)

25,00€

ALL
IN

F8

炭酸なしまたは炭酸入りミネラルウォーター 1/2 L + 白または赤ワイン 1/2ボトル

白: Vallée de la Loire, Muscadet Sèvre (ヴァレ・ド・ラ・ロワール、ミュスカデ・セーヴル)

赤: Côtes du Rhône, « Parallèle 45 », Paul Jaboulet Ainé (コート・デュ・ローヌ、「パラレル45」、ポール・ジャブレ・エネ)

32,50€

F9

炭酸なしまたは炭酸入りミネラルウォーター 1/2 L + 白または赤ワイン 1/2ボトル

白: Bourgogne, Mâcon Lugny, Joseph Drouhin (ブルゴーニュ、マコン・リュニー、ジョゼフ・ドルーアン)

赤: Bordeaux, Grave, Château Villa Bel Air (ボルドー、グラヴ、シャトー・ヴィラ・ベレール)

38,50€

FD

コーヒー&ディジェスティフ

コーヒー **または** エスプレッソ1杯

+ お好きなディジェスティフ(食後酒)1杯

12,00€

FC

コーヒーまたは紅茶

コーヒー **または** お好きな紅茶1杯

3,00€

当店のワインは優れたカヴィストが管理しております。管理には万全を期しておりますが、特定のワインをご提供できない場合もございます。その場合には、同等の品質のワインを差額の上乗せをせずにご提供させていただきます。

ご予約申込書



ご記入・ご署名の上、当店へご返送ください

welcome@adb1921.com
TEL : +32 (0) 2 511 55 50
www.auxarmesdebruxelles.com

SRL Les Armes de Léon 1921
13, rue des Bouchers
1000 Bruxelles

お名前(会社名)
ご担当者様のお名前.....
ご住所.....
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.....
ドリンクプラン名.....
コースの価格.....
ご参加者様の言語.....
ご参加者様の国籍.....
コメント.....
.....
.....

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
auxarmesdebruxelles.com/cgv.pdf

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

全てのサービス・販売条件に同意します

ご署名:

パーティー成功のためのアドバイス

- ・パーティー当日の2営業日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、ヘッドウエイター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となります。
- ・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 55 50



THE MASTERCOOKS OF BELGIUM



#auxarmesdebruxelles



制作協力: hub.brussels