



2022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！



当店に漂う息吹き

ブリュッセルにおけるヴールマンス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・ヴールマンスがウェ이터の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、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・ヴールマンスが事業を引き継ぎ、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。

レストラン事業は、2006年、ヴールマンス家によって売却され、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、リュディー・ヴァンランケールがお店を引き継ぎました。

当店の15~150名様用バンケットルームは、プライベートなパーティーやビジネスディナーでご利用いただけます。

ハイクラスなお食事処として歴史ある当店では、質の高い洗練されたお料理と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

- ◆ 12:00~23:00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

- ◆ 質の高いベルギー・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

ランチ

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*

全員が一つの同じコース 特別な食事療法を行われている場合を除く

ビジネスランチ

月曜～金曜のみ
(祝祭日除く) 12:00～15:00

BL1

20,00€

2品

チーズコロッケ(1個)または
本日のスープ

ミックスミート(ベーコン、ウインナー)
入リストンプ または
フローレンス風ナイルパーチのパヴェ、
デュシェスポテ

BL2

23,50€

3品

チーズコロッケ(1個)または
本日のスープ

ミックスミート(ベーコン、ウインナー)
入リストンプ または
フローレンス風ナイルパーチのパヴェ、
デュシェスポテ

チョコレートムースまたは
スペキュロース入りティラミス

ランチ

月曜～土曜のみ
(祝祭日除く) 12:00～15:00

L1

22,50€

2品

自家製魚のリエットまたは
ハムとほうれん草のクレープ

鯛の切り身入りワートルゾーイまたは
豚ほほ肉のコンフィ、
ハチミツ・マスタード風味、ポテトコロッケ

L2

26,00€

3品

自家製魚のリエットまたは
ハムとほうれん草のクレープ

鯛の切り身入りワートルゾーイまたは
豚ほほ肉のコンフィ、
ハチミツ・マスタード風味、ポテトコロッケ

チョコレートムース または
スペキュロース入りティラミス

ランチコースと組み合わせて

- ・食前酒アルコール分22度未満(マティーニ、ガンチア、ピノー・デ・シャラント、白ワインのキール、シェリー) : €6,50
- ・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 : €3,95
- ・コーヒー または 紅茶 : €3,50

*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ご了承ください。

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いて、
グループの全員が一つの同じコースとなります

S1 27,25€

伝統料理コース

ベルギーチーズコロッケ (2個)

ブリュッセル風ミートボール
(チコリ/ビール、3個)、
揚げたてフライドポテト

スペキュロース入りティラミス

S2 31,50€

ムール・フリット コース

鍋入りムール貝、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

コーヒー進呈

10,50€
追加で

チーズとグレイシュリンプ
のコロッケデュオ

S3 32,50€

生粋のベルギーコース

ベルギーチーズコロッケ(2個)

当店人気の牛肉のカルボナード・
グーズビール煮、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

S4 34,50€

肉料理コース

ブリュッセル風牛肉のカルパッチョ

マグレ鴨胸肉のアルシデック・ソース、
ポテトコロッケと付け合わせ

ビエルセ蒸留所のオードヴィレで風味
を引き立てた
フレッシュフルーツサラダ

S5 37,50€

1921年以來の伝説メニュー

チーズとグレイシュリンプの
コロッケデュオ

若雌鶏のヴォル・オ・ヴァン
(パイ生地詰め)、ムースリヌソース、
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

コーヒーまたは紅茶サービス

S6 39,50€

魚料理コース

自家製魚のリエット、
エグレットソースとトースト

ベアルネ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

S7 57,50€

プレスティージュコース

グレイシュリンプのコロッケ (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

S8 65,00€

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

グランマルニエ風味のスフレ

S9 75,00€

「シーフード」コース

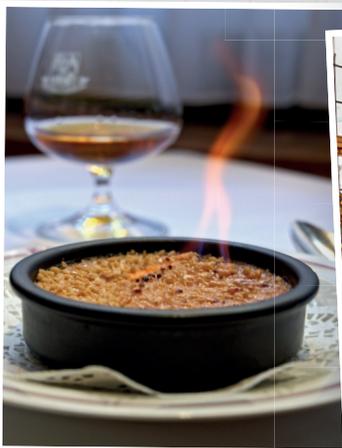
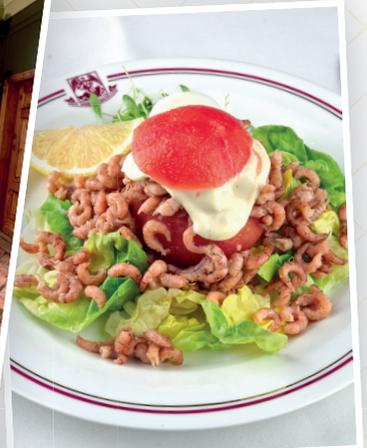
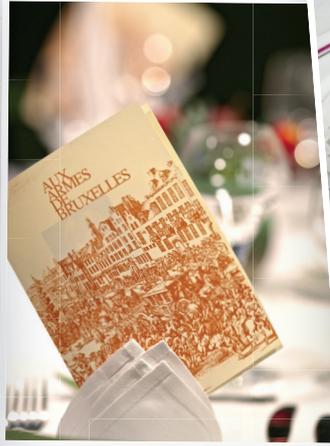
シーフードの盛り合わせミニサイズ
(ローズシュリンプ、牡蠣、ツブ貝、海貝、
グレイシュリンプ、ラングスティエヌ)

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

*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ご了承ください。

**50名様以上のグループの場合には、ムール貝をお皿に給仕させていただくこととなりますので(複数回可)ご了承ください。



選べるコース

35,00€

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

20名様まで、会場でもお選びいただけます。
20名様以上の場合には、特別な食事療法が行われている場合を除いて、全員が一つの同じコースとなります。

E

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. 自家製ベルギー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、レモン&チャイブクリーム添えチコリ
4. ベルギーアルデンヌハムと野生キノコ入りクレープのマレツチーズ焼き

P

メインディッシュ

1. 当店の伝説的なムースリーヌソースがけ若雌鶏のヴォル・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・ゲーズビール煮、フレッシュチコリサラダ、揚げたてフライドポテト
3. ベアルネーズ焼きサーモン、焼きトマト、天然りんご
4. タラのマスタード&パセリ入りクルトン焼き、ホワイトビール入りオニオンムース、ポテトスフレ

D

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. カンナードタルト

35,00€

ベジタリアン&ヴィーガン

ベジタリアンコースとヴィーガンコースは他のコースと組み合わせることができます

V1

ベジタリアン

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

季節の野菜入りベジタリアン・リゾット

チョコレートムース

V2

ヴィーガン

胡桃入り青りんごとセロリのサラダ、トリュフ・ドレッシング

オレンジとピスタチオ入りチコリの蒸し煮、
オリーブオイル使用のマッシュポテト

季節のフルーツサラダ

選べるコース

42,50€

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

20名様まで、会場でもお選びいただけます。
20名様以上の場合には、特別な食事療法を行われている場合を除いて、全員が一つの同じコースとなります。

E

前菜

1. ブリュッセル風牛肉のカルパッチョ
2. 鴨フォアグラのテリーヌと付け合わせ
3. 自家製グレイシュリンプの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)

P

メインディッシュ

1. 若雌鶏の「ロイヤル」ヴォル・オ・ヴァン(パイ生地詰め)、揚げたてフライドポテト
2. タラの背肉の皮目焼き、トマト・バジル添え、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
3. ベアルネーズソースがけ牛肉のパヴェステーキ、付け合わせ、揚げたてフライドポテト
4. 魚のワートルゾーイ(タラ、舌平目、鮭、グレイシュリンプ)、じゃがいも

D

デザート

1. ベルギーチョコレートのもワルー・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

15,00€

キッズコース(12歳まで)

K

魚のグジョネット(フライ)、タルタルソース、マッシュポテト、カイワレ大根**または**
本日のストンプとミックスミート**または**
ヴォル・オ・ヴァン(パイ生地詰め)、揚げたてフライドポテト**または**
キッズステーキ、揚げたてフライドポテト、サラダ**または**
ハーフ鍋入りリムール貝マリニエール

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ご了承ください。

ウォーキングディナー

25～150名様まで
遅くとも3日前までにはご予約ください*
ランチおよびディナー

WI

定番セット

42,50€

お料理

1. ミニ・チーズコロッケ1個
2. ミニ・チキンコロッケ1個
3. ミニ・シュリンプコロッケ1個
4. 自家製フロマージュ・ド・テート(豚の頭のテリーヌ)、タルタルソース
5. 自家製魚のリエット、エグレットソース
6. オマール海老のビスクスープ・カプチーノ風
7. ミニ・ヴォール・オ・ヴァン(パイ生地詰め)
8. ミニ・カルボナード

デザート

1. チョコレートムース
2. アイスクリーム入り自家製プチシュークリーム

当店の飲み放題 プランをお見逃しなく*

*€25/P.
«ALL IN»

お食事に限り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、当店のセレクトワイン：
MARTET ROUGE(マルテ・ルージュ) および
CÔTES DE REMICH BLANC(コート・ド・レミッシュ・ブラン)



ウォーキングディナー



25～150名様まで
遅くとも3日前までにはご予約ください*
ランチおよびディナー

W2 プレスティージュコース

50,00€

お料理

1. フォアグラのトースト
2. シャンパン風味の牡蠣グラタン
3. グレイシュリンプのマヨネーズ和えチコリポート
4. ミニ・チーズコロッケ1個
5. ミニ・チキンコロッケ1個
6. ミニ・シュリンプコロッケ1個
7. 自家製フロマージュ・ド・テート (豚の頭のテリーヌ)、タルタルソース
8. 自家製魚のリエット、エグレットソース
9. オマール海老のビスクスープ・カプチーノ風
10. ミニ・ヴォール・オ・ヴァン (パイ生地詰め)
11. ミニ・カルボナード

デザート

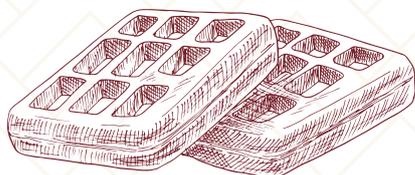
1. チョコレートムース
2. アイスcream入り自家製プッシュュークリーム
3. ブリュッセル風ポディング

ブリュッセル 風コーヒータイム



最小15人
遅くとも3日前までにはご予約ください*
午後3時から午後4時30分まで提供

14,50€



1. ブリュッセル風ワッフル・ミニサイズ、ホイップクリームがけ
2. ポディング1切れ
3. タルト・オ・シュークル (砂糖のタルト) 1切れ
4. コーヒーまたは紅茶

お飲み物 & 特別注文

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

3,95€

F2

カヴァ または 白ワインとカシスのキール1杯

6,50€

F3

オー・ザルム・ド・ブリュッセル・シャンパン・フルートグラス入り

11,00€

F4

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

14,50€

F5

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

白: ヴアレ・ド・ラ・ロワール、シャルドネー「ダニエル・ド・ランセ」(Vallée de la Loire, Chardonnay « Danielle de l'Ansee »)

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

€17,50

F6

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

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

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

€22,50

F7

生ビール、ハウスワイン(赤・白・ロゼ)、ソフトドリンク **お食事中飲み放題**

25,00€

F8

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

白: ヴアレ・ド・ラ・ロワール、ムスカデ・セーヴル・エ・メヌ・シュール・リー「ル・フルロン」、ドメヌ・シェロー・カレ (Vallée de la Loire, Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « le Fleuron » Domaine Chéreau Carré)

赤: ボルドー、コムテス・ド・マレ・ロックフォール、ジュヌ・ヴィーニュ・ド・シャトー・ラ・ガフリエール、ブルミエ・グラン・クリュ・クラッセ、サンテミリオン (Comtesse de Malet Roquefort, jeune vigne du château La Gaffelière, 1er Grand cru classé Saint-Emilion)

€27,50

F9

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

白: ブルゴーニュ、サン・ヴェラン、ジョゼフ・ドルーアン (Bourgogne, Saint-Véran, Joseph Drouhin)

赤: ボルドー、シャトー・ヴィラ・ベレル、グラヴ、シャトー・ランシュ・パーージュ所有、グラン・クリュ・クラッセ、ポイヤック (Bordeaux, Château Villa Bel Air, Grave, propriété du château Lynch Bages, Grand cru classé Pauillac)

€32,50

FD

コーヒー&ディジェスティブ

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ブ(食後酒)1杯

€9,50

FC

コーヒー または 紅茶

コーヒー1杯 または お好きな
紅茶1杯

€3,50

FF

チーズの 盛り合わせ

セレクトベルギーチーズ

€10,50

FE

アントルメ

クープ・コロネル(レモンシャーベット
のウォッカかけ)

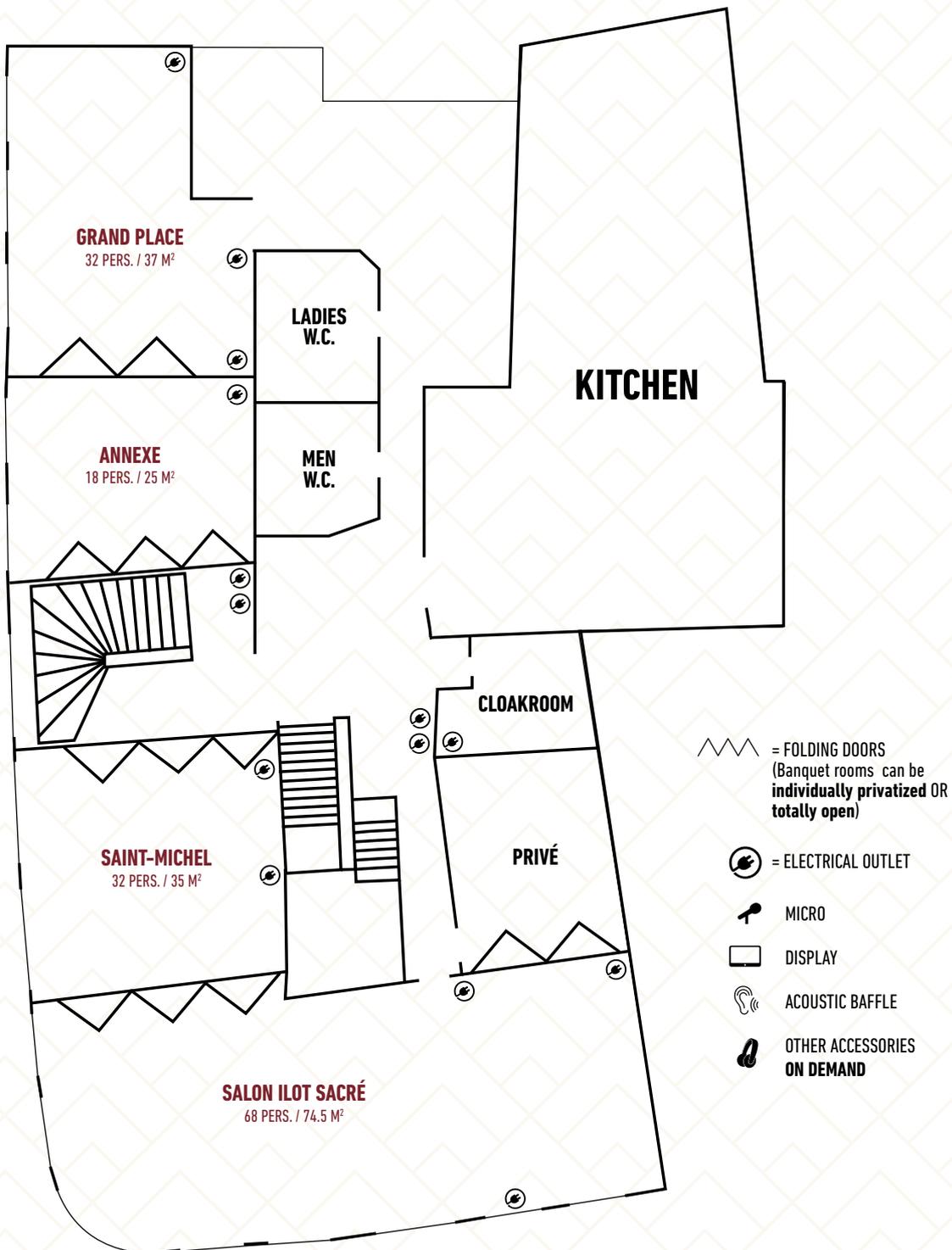
€7,50

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。

2階見取り図

150名様まで

オー・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、場所により異なります。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、当店のヘッドウェイターが追加料金なしで手配いたします。



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
Tél.: +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)
担当者名
ご住所
電話/携帯電話番号
FAX番号
メールアドレス
V A T 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
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
販売の一般条件はこちら auxarmesdebruxelles.com/cgv.pdf

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

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、ヘッドウェイター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 55 50



#auxarmesdebruxelles