



Les Brasseurs de
la Grand-Place
Bruxelles

レ・ブラッシュール・デュ
ラ・グランプラス

年中無休

営業時間 午前 10 : 00 - 午前 03 : 00

Rue de la Colline 24 1000 Brussels (グランプラス角)

電話 +32 2 512 2800 又は 02 512 2800

サイト <http://www.lesbrasseurs.eu>

当カフェには店内で醸造した自家製ビール
毎日 22 : 00 よりライブ演奏

グランプラスの一角に位置するこの建物は、時代により様々な利用されましたが、

14 世紀には既にカフェとして利用されていました。

店内のマイクロ・ブリュアリーでは自家製ビールを醸造中。

Carte en japonais

日本語メニュー

2008 年 11 月

Nov 2008

誠に恐れ入りますが、カードでのお支払いはご遠慮ください。

目次

自家製ビール HOME MADE BEER	PAGE 3
生ビール OTHER BEER ON TAP	3
自然発酵ビール SPONTANEOUS FERMENTATION ・フルーツビール各種	3
トラピストビール TRAPIST BEER ・修道院内で修道士が直に醸造する拘りのビール	4
ボトルビール BOTTLED BEERS	4
ベルギー以外の輸入ビール各種 BEERS OUTSIDE OF BELGIUM	4
ビールカクテル BEER COCKTAILS ・ビールを主体にしたベルギーならではのカクテル	5
ワイン WINE	6
食前酒 アペリティフ APERITIFS	6
スピリッツ SPIRITS ・ジュネーブル（トウモロコシ焼酎）、ウォッカ、ウイスキーなど	7
カクテルバー COCKTAIL BAR	7
ソフトドリンク SOFTS DRINKS ・ミネラルウォーター、コカコーラ、ジュースなど	8
セセメル スペシャル CECEMEL SPECIALS ・チョコレートドリンク類、ホットチョコレート（ココア）など	8
ホットドリンク HOT DRINK ・コーヒー、紅茶など	9
スペシャルコーヒー SPECIAL COFFEES ・アイリッシュコーヒー、ベルジャンコーヒー（焼酎ジュネーブル入り）など	9
スープ THE SOUP BAR	9
スナックおつまみ SNACKS ・チーズの盛り合わせ、サラミの盛り合わせなど	9
パスタ PASTA ・スパゲッティ、ラザニア	10
ベルギー風料理 BELTITUDE, BELGIUM ATTITUDE ・えびコロッケ、牛肉のビール煮、ワートルズーイ（鳥のホワイトソース）など	10
ムール貝 MOULES ・白ワイン蒸しなど	10
メインディッシュ GRANDE FAIM, CLASSICAL DISHES ・ハンバーガー、スペアリブ、ステーキ、魚スズキのフィレなど	11
デザート DESSERTS, SWEETIES ・ワッフル、クレープ、アイスクリーム、タルトなど	11
今日の定食 SPECIAL OF THE DAY	11
日本語観光ガイドのご案内	12

自家製ビール HOME MADE BEER

当店内にて醸造しております。3種類または4種類を一度にお試し頂ける「パレ デュ デグスタシオン PALETTE DE DEGUSTATION」もどうぞ。詳しくは、ビールカクテル (5 ページ)。

生ビール

自家製ビールの種類	グラスのサイズ	容量	料金 (EURO)
ブロンド BLOND ・3.5~4度 口当たり円やか	スモール Small	250ml	3.00
	レギュラー Regular	330ml	3.90
	ラージ Large	500ml	5.70
	エクストララージ XT-Large	1000ml	11.40
アンバー AMBER ・5.5度 琥珀色 多少甘み	スモール Small	250ml	3.90
	レギュラー Regular	330ml	5.20
	ラージ Large	500ml	7.80
	エクストララージ XT-Large	1000ml	15.60
トリペル TRIPEL ・7~7.5度 辛口	スモール Small	250ml	3.90
	レギュラー Regular	330ml	5.20
	ラージ Large	500ml	7.80
	エクストララージ XT-Large	1000ml	15.60
ダーク ビール DARK BEER ・8度 程よい甘み	スモール Small	250ml	4.50
	レギュラー Regular	330ml	5.60
	ラージ Large	500ml	9.00
	エクストララージ XT-Large	1000ml	18.00

OTHER BEERS ON TAP

生ビールの銘柄	グラスのサイズ	料金 (EURO)
ツボルグ TUBORG ・日本のビールに近いさっぱりした味わい	スモール Small	3.00
	レギュラー Regular	3.90
	ラージ Large	5.70
	エクストララージ XT-Large	11.40
ラメ ブロンド RAMEE BLOND ・修道院系ビール 8度の辛口ビール	スモール Small	3.90
	レギュラー Regular	5.20
	ラージ Large	7.80
クリーク エクストレム KRIEK XTREME ・チェリービール 5度の甘みと酸味が人気	エクストララージ XT-Large	15.60

自然発酵ビール SPONTANEOUS FERMENTATION

自然発酵ビールの種類 甘みと酸味のカクテル風ビール	容量	料金 (EURO)
グーズ GUEUZE ・甘みと酸味のあるビール フランボワーズ FRAMBOISE ・甘みと酸味、木苺の風味 ペッシュ (桃) PECHE ・甘みと酸味、桃の風味	250ml	3.80
ブリュッセル アップルビール BRUSSELS APPEL BEER	330ml	4.50

トラピストビール TRAPIST BEERS

今でも修道院の敷地内で修道士たちの手により醸造されるこだわりのビール。

トラピストビールの銘柄	容量	料金 (EURO)
ウェストマール ダブル 黒ビール 7% WESTMALLE DOUBLE	330ml	4.80
ウェストマール トリプル ブロンドビール 9.5% WESTMALLE TRIPLE	330ml	4.80
オーバル ブロンド 6.2% ORVAL	330ml	5.00
シメイ ルージュ 黒ビール 7% CHIMAY ROUGE	330ml	4.80
シメイ ブルー 黒ビール 9% CHIMAY BLUE	330ml	5.00

ボトルビール BOTTLED BEERS

ビールの銘柄	容量	料金 (EURO)
トルテル (ノンアルコール) TOURTEL ・普通のビールにかなり近いノンアルコールビール	250ml	3.50
ブロンシュ・ド・ブルージュ 4.8% BLANCHE DE BRUGES ・白ビール。小麦粉を利用した円やかな口当たりとほのかな香り	250ml	3.50
ラメ トリプル 7.5% RAMEE TRIPLE ・修道院ビール 辛口	330ml	4.50
デリリウム・トレモン 8.5% DELIRIUM TREMENS ・ピンクの象マーク。ブロンド。コリアンダーやオレンジの香りが人気。	330ml	4.80
デュヴェル 8.5% DUVEL ・語源は「悪魔」 辛口ブロンド	330ml	4.80
トリプル・カルメリート 8% TRIPLE KARMELIET ・修道院系ビール ホップの香りとクリーミーな泡立ちが特徴	330ml	4.80
ワートルロー・トリプル 7.5% WATERLOO TRIPLE ・ブロンドタイプの辛口	330ml	4.80
パルム 5.1% PALM ・琥珀色 円やかな風味と甘い香り。	330ml	4.00
クワック 8.4% KWAK ・琥珀色 フラスコ型のグラスが特徴	330ml	4.80
ブッシュ 12% BUSH ・高アルコール度ビールの代表格	250ml	4.80
ラメ アンブレ 7.5% RAMEE AMBREE ・修道院系 琥珀色の円やかな味わい	330ml	4.50
ローデンバッハ 5.2% RODENBACH ・樽で熟成させる赤ビール	250ml	3.50

ベルギー以外の輸入ビール BEERS OUTSIDE OF BELGIUM

輸入ビールの銘柄	容量	料金 (EURO)
カールスベルグ CARLSBERG	250ml	3.90
カールスベルグ エレファント CARLSBERG ELEPHANT	330ml	4.80
コロナ COLONA	330ml	4.50
パールエール ジョンマルタン PALE ALE JOHN MARTINS ゴードン スコッチ GORDON SCOTCH ギネス GUINNESS	330ml	4.50

ビールカクテル BEER COCKTAILS

ビールカクテルの種類	容量	料金 (EURO)
パナッシェ PANACHE ・レモネード+ブロンドビール	250ml	3.50
マズット MAZOUT ・コココーラ+ブロンドビール	250ml	3.50
モナコ MONACO ・レモネード+グラナディンシロップ+ブロンドビール	250ml	3.50
ゴーム GOME ・レモンシロップ+ブロンドビール	250ml	3.50
ピーチ PEACH ・桃のシロップ+ブロンドビール	250ml	3.50
ストロベリー STRAWBERRY ・イチゴシロップ+ブロンドビール	250ml	3.50
タンゴ TANGO ・グラナディンシロップ+ブロンドビール	250ml	3.50
ピコンビール PICON BIER ・ピコン (ビター系リキュール) +レモンシロップ+ブロンドビール	250ml	5.00
セックス オン ザ ピーチ SEX ON THE PEACH ・ウォッカ+レモンシロップ+ピーチ (桃) ビール	250ml	6.00
ブラッシュール BRASSEURS (醸造所の意味) ・レモンシロップ+ジェネバ (トウモロコシ焼酎) +ブロンドビール	250ml	6.00
パレット デュ デグスタシオン PALETTE DE DEGUSTATION 3x ・自家製ビール 3 種類の試飲	120ml x3	6.00
パレット デュ デグスタシオン PALETTE DE DEGUSTATION 4x ・自家製ビール 4 種類の試飲	120ml x4	8.00

上記のパレット デュ デグスタシオンは、当店自家製ビールを小グラスでご賞味頂きます。 3種類または4種類を一度にお試しいただけます。

ワイン WINE

種類	銘柄	容量	料金 (EURO)
白、ロゼ、赤 WHITE. ROSE. RED	クベ レゼルベ レ ブラッシュール CUVEE RESERVE LES BRASSEURS ・ハウスワイン	グラス GLAS	3.50
		1/4L	7.50
		1/2L	14.00
白 WHITE	ムスカデ MUCAT	グラス GLAS	5.20
	シュマン・ブロン・ブラウン・ブラザーズ CHEMIN BLANC BROWN BROTHERS ・オーストリア ビクトリア地方産	グラス GLAS	5.20
		ボトル BTLE	28.00
	サンセール ブロン メゾン・ラポルテ SANCERRE BLANC MAISON LAPORTE	グラス GLAS	6.50
ボトル BTLE		35.00	
ロゼ ROSE	オラトワール・ドウ・サン・サー L' ORATOIRE DE SAINT-SER ・フランス プロバンス地方産	グラス	5.20
		ボトル	28.00
チェリーワイン Rouge Frais	タランゴ・ブラウン・ブラザーズ TARRANGO BROWN BROTHERS ・オーストラリア ビクトリア地方産	グラス	5.20
		ボトル	28.00
赤 RED	シャトー レスカル CHÂTEAU L' ESCALE ・ボルドー産	グラス	6.50
		ボトル	35.00
	ブルゴーニュ ピノ ノワール ブッシャー BOURGOGNE LINOT NOIR BOUCHARD	グラス	5.20
		ボトル	28.00

食前酒 アペリティフ APERITIFS

種類	料金 (EURO)
ポルト ルージュ (赤) PORTO ROUGE	4.50
ポルト ブロン (白) PORTO BLANC	
ピノー デ シャランテ PINEAU DE CHARENTES ドライ シェリー DRY SHERRY	4.50
マティーニ ルージュ (赤) MARTINI ROUGE マティーニ ブロン (白) MARTINI BLANC	4.50
カンパリ ナチュラル CAMPARI NATURE カンパリ オレンジ CAMPARI ORANGE カンパリ ソーダ CAMPARI SODA	6.00
ピコン ヴァン ブロン (ヴァン ブロン=白ワイン) PICON VIN BLANC	6.00
ピサング オレンジ PISANG ORANGE ピサング バティダ ド ココ PISANG BATIDA DE COCO	6.00
キール ヴァン ブロン (ヴァン ブロン=白ワイン) KIR VIN BLANC	4.00
キール ロワイヤル KIR ROYAL	10.00
ラ クップ ド シャンパーニュ メゾン (グラス シャンペン) LA COUPE DE CHAMPAGNE MAISONS	10.00
ラ ブテイユ ド シャンパーニュ メゾン (ボトルシャンペン) LA BOUTEILLE DE CHAMPAGNE MAISONS	70.00

スピリッツ SPIRITS

種類	料金 (EURO)
ジュネーブル (トウモロコシ焼酎) ナチュラル GENIEVRE NATURE ジュネーブル シトロネ (レモン) GENIEVRE CITRON	4.50
イエーガーマイスター JAGERMEISTER	4.50
リカルド パスティス RICARD PASTIS	6.00
テキーラ TEQUILA	7.50
ウォッカ エリストフ VODKA ERISTOFF ウォッカ エリストフ ロター VODKA ERISTOFF ROTER	7.50
バカルディー ラム BACARDI RHUM	7.50
バカルディー ラム レゼルバ BACARDI RHUM RESERVA	8.00
ジン ボンベイ サフィー GIN BOMBAY SAPPRE	8.00
ウイスキー ウィリアム ローソン WHISKY WILLIAM LAWSON	7.50
ウイスキー ジョニーウォーカー ブラック WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	8.50
ウイスキー シーバース リーガル WHISKY CHIVAS REGAL	8.50
アイリッシュ ウイスキー ジェームソン IRISH WHISKY JAMESON	8.00
ジャック ダニエル バーボン JACK DANIEL' S BOURBON	8.00
シングルモルト グレンフィディシュ SINGLE MALT GLENFIDDICH	8.50
シングルモルト ボウモア 12 イヤーズ (12 年物) SINGLE MALT BOWMORE 12 YEARS	10.00
シングルモルト グレンモランジー 10 イヤーズ (10 年物) SINGLE MALT GLENMORANGIE 10 YEARS	12.00
シングルモルト オーバン 14 イヤーズ (14 年物) SINGLE MALT OBAN 14 YEARS	12.00
アマレット AMARETTO, グラッパ GRAPPA, サムブカ SAMBUCA	8.00
クワントロ COINTREAU, グランド マルニエール GRAND MARNIER マンダリン ナポレオン MANDARINE NAPOLEON	8.00
ベリーズ BAILEYS	8.00
コニャック COGNAC, カルバドス CALVADOS, アルマニャック ARMAGNAC	8.50
オー・ド・ビー (フルーツ ブランデー) EAUX-DE-VIE - フルー・ド・ビエール (ホップのブランデー) FLEUR DE BIERE - ポワール (洋ナシのウランデー) POIRE - フランボワーズ (木苺のブランデー) FRAMBOISE - コワン (マルメロのブランデー) COING - ミラベル (スモモの一種のブランデー) MIRABELLE - マーク・ド・ゲヴェルツトラミネール (葡萄の一種のブランデー) MARC DE GEWURZTAMINER	8.30
ソフトドリンクの追加 SUPPLEMENT SOFT	1.00
アルコール+レッド ブル ALCOOL+RED BULL	10.00
アルコール類ボトル BOUTEILLE D' ALCOOL	75.00

カクテル バー COCKTAIL-BAR

種類	料金 (EURO)
カイピリーニャ CAIPIRINHA, モヒート MOJITO, ダイキリ DAIKIRI, マルガリータ MARGARITA, ブラッディ・マリー BLOODY MARY	9.50

ソフトドリンク SOFTS DRINKS

種類	容量	料金 (EURO)
ミネラル・ウォーター プラット (ガスなし) EAU MINERAL PLATE	250ml	3.00
ミネラル・ウォーター ペティヨン (炭酸入り) EAU PETILLANTE	250ml	3.00
ミネラル・ウォーター プラット (ガスなし) EAU MINERAL PLATE	500ml	5.80
ミネラル・ウォーター ペティヨン (炭酸入り) EAU MINERAL PETILLANT	500ml	5.80
ペリエ (炭酸入りミネラル・ウォーターのブランド) PERRIER	250ml	3.20
コカ・コーラ 4種類 レギュラー、ライト、レモン、ゼロ COCA-COLA REGULAR, LIGHT, LEMON, ZERO	250ml	3.00
ファンタ・オレンジ、Sprite FANTA ORANGE, SPRITE	250ml	3.00
カナダ・ドライ (ジンジャエール) CANADA DRY GINGER, リプトン・アイスティー (炭酸入り) LIPTON ICE TEA CLASSIC	250ml	3.20
シュエップス・トニック、ビターレモン、アグルム SCHWEPPE'S TONIC, BITTER LEMON, AGRUMES	250ml	3.20
レッド・ブル RED BULL	---	4.50
フルーツジュース ローザ 下記の種類有り。LOOZA JUS DE FRUITS オレンジ ORANGE、グレープフルーツ PAMPLEMOUSSE、 パイナップル ANANAS、りんご POMME、 りんごとさくらんぼ POMME-CERISE、トマト TOMATO	250ml	3.40
生オレンジジュース JUS FRAIS ORANGE	---	4.80
シロップ追加 SIROP SUPPLEMENT ーグラナディン・シロップ GRENADINE、 ミント MENTHE	---	1.00

セセメル スペシャル CECEMEL SPECIALS

チョコレート ドリンクのシリーズ。

種類	料金 (EURO)
セセメル ショコラ・ショー CECEMEL CHOCOLAT CHAUD ・いわゆるココア、ホット・チョコレート。	3.60
ショコラ・ビエノワ CHOCOLAT VIENNOIS ・	4.00
アムール・アンタンス AMOUR INTENSE CECEMEL+COINTREAU ・セセメル+クワントロ	8.50
ルンバ・カリエント RHUMBA CALIENTE CECEMEL+RHUM ・セセメル+ラム酒	8.50
パッション・イタリアーノ PASSIONE ITALIANO CECEMEL+AMARETTO ・セセメル+アマレット	8.50
ココ カバーナ COCO CABANA CECEMEL+BATIDA DE COCO ・セセメル+バティダ・ド・ココ	8.50
アイリッシュ・キッス IRISH KISSES CECEMEL+BAILEYS ・セセメル+ベイリーズ	8.50

ホットドリンク HOT DRINK

種類	料金 (EURO)
コーヒー CAFE、モカ MOKA、エクスプレッソ EXPRESSO	3.40
カプチーノ CAPUCCINO	3.60
デカフェイン DECAFEINE	3.60
ティー THE、インフュージョンス INFUSIONS	3.40
オグゾ OXO	3.50
レー・ルッス LAIT RUSSE ミルクたっぷりのコーヒー	4.00

スペシャル コーヒー SPECIAL COFFEES

上記の通常のコーヒーとは違う特別のコーヒーです。お客様の国のコーヒーは。。。。。

種類	料金 (EURO)
アイリッシュ・コーヒー IRISH COFFEE (WHISKY) ・ウイスキー入り	8.50
ベルジャン・コーヒー BELGIUM COFFEE (GENIEVRE) ・ジュネーブル(トウモロコシ焼酎)入り	
フレンチ・コーヒー FRENCH COFFEE (COGNAC) ・コニャック入り	
イタリアン・コーヒー ITALIAN COFFEE (AMARETTO) ・アマレット入り	

スープ バー THE SOUP BAR

種類	料金 (EURO)
スープ 3種類 SOUP OF 3 DIFFERENT FLAVOURS	各 4.80

スナック おつまみ SNACKS

種類	料金 (EURO)
チップス (塩味) CHIPS SEL チップス (パプリカ味) CHIPS PAPRIKA	1.80
PORTION DE FROMAGE (CHEES) ・チーズのおつまみ	5.50
PORTION DE SAUCISSON (SALAMI...) ・サラミのおつまみ	
チーズとサラミのミックスおつまみ PORTION MIXTE DE FROMAGE ET SAUCISSON SEC	7.50
特製フライドポテトとマヨネーズ LE CORNET DE FRITES DE CHEZ NOUS+MAYONNAISE	4.00
今日のスープとパンとバター SOUPE FRAICHE DU JOUR, PAIN & BEURRE	4.80
クロックムッシュ CROQUE-MONSIEUR ・ハムとチーズのトースト	8.00
今日のフィンガーフード FINGER-FOOD SUIVANT MOMENT ・おつまみ的な一品料理、その日により。。。	8.00

パスタ PASTA

種類	料金 (EURO)
スパゲッティ ボロネーズ SPAGETTI BOLOGNAISE ・ミートソース味	10.00
ラザニア ナポリタン LASAGNE NAPOLITAINE A L' HUILE DE ROQUETTE	10.00

ベルギー風料理 BELGIUM ATTITUDE

種類	料金 (EURO)
フォンデュ オー フォマージ 2個 FONDUES AU FROMAGES 2 PIECES ・チーズ コロッケ	12.50
クロケット オー クレベット 2個 GROQUETTES AUX CREVETTES GRISE PIECES ・小エビのコロッケ	13.80
バルク ア ラ マロリエヌ BALLEKES A LA MAROLIEENNE ・マロル地区（ブリュッセルの下町）の肉団子（ブレットとも呼ばれます。）	14.00
カルボナード ア ラ ビエール ドゥ ラメ CARBONNADES A LA BIÈRE DE TAMEE ・ビール（銘柄ラメ）で煮た牛肉。通称「カルボナード フラマン」と呼ばれる料理。	14.50
ワートルズーイ ドゥ ヴォライ ア ラ ガントワーズ WATERZOOI DE VOLAILLE ・鶏肉のアントワープ地方風ホワイトソースシチュー	15.50
オシェポ ポット オー フー HOCHEPOT POT-AU-FEU AUX 3 VIANDS ET LENTINS DE CHENE ・3種類の肉とキノコの煮込み	17.50

ムール貝 MOULES

種類	料金 (EURO)
ムール マルニエール MOULES MARINIÈRES ・ムール貝の香味野菜蒸し。シンプルな味わい。	19.50
ムール オー ヴァン ブロン MOULES AU VIN BLANC ・ムール貝の白ワイン蒸し。もっとも多い食べ方。	21.00
ムール ア ラ ビエール MOULE A LA BIÈRE ・ムール貝のビール蒸し	21.00
ムール メゾン パスティス エ フノイユ MOULE MAISON , PASTIS & FENOUIL ・ムール貝のパスティス酒とフェネル蒸し	22.50

メイン ディッシュ GRANDE FAIM, CLASSICAL DISHES

種類	料金 (EURO)
ハンバーガー メゾン ミニユト HAMBURGER MAISON 'MINUTE' ・自家製ハンバーガー	14.50
クラブ サンドイッチ アントワープ フィレ(ハム)とフォアグラ CLUB SANDWICH FILET D' ANVERS 1 COPEAUX DE FOIE GRAS	16.50
スペアリブのバーベキューソース フライドポテトとサラダ付き SPARE RIBS A LA SAUCE BARBECUE POMMES FRITES & SALADE	16.50
フィレ肉のステーキ グリーンペッパーソース か ベルネーズソース FILET MIGNON POLE POIVRE VERT OU BERNAISE	18.50
ジャンボノーロティ (焼き豚) オレンジマスタードソース JAMBONNEAU ROTI A LQ MOUTARDE D' ORANGE	19.50
魚スズキのフィレ ほうれん草とトマト添え FILET DE BAR A L' ETUVEE D' EPINARDS ET TOMATOS	19.50

デザート DESSERTS

種類	料金 (EURO)
クレープ オー スックル (砂糖) 2枚 CREPES AU SUCRE 2 PIECES	4.80
クレープ ミカド (アイスクリーム) CREPES MIKADO	6.20
クレープ フランベ CREPES FLAMBEES	8.40
ゴーフル (ワッフル) オー スックル (砂糖) GAUFRE AU SUCRE	4.80
スプレモン (トッピング) の追加 SUPPLEMENT ・クレーム (クリーム) CHANTILLY ・ショコラ (チョコレート) CHOCOLAT、 ・フレーズ (イチゴ) FRAISES	追加 2.00
クレム グラッセ メゾン (自家製アイスクリーム) CREME GLASEE MAISON ・バニラ VANILLE ・チョコレート CHOCOLAT ・スペキュロス SPECULOOS ・モカ MOKA ・フレーズ (イチゴ) FRAISE	2.00
カフェ グラッセ (コーヒーアイス) CAFE GLACE カップ ブラジリアン (アイスクリームの盛り合わせ) COUPE BRESIL IENNE ダム ブロンシュ (アイスクリームのチョコレートソースかけ) DAME BLANCHE	7.00
プロフィタロール オー ショコラ (小さなチョコレートシュークリーム) PROFITEROLES AU CHOCOLAT	7.00
タルト ドュ ジュール (今日のタルト) TARTE DU JOUR	4.50

今日の定食 PLAT DU JOUR

日替わり PLAT DU JOUR	9.80
-------------------	------

日本語観光ガイドのご案内

JAPANESE GUIDE SERVICE

限られた時間を有効にすごしたいお客様。
自分たちだけのオリジナル旅行をご希望のお客様。
是非、日本語ガイドサービスを御利用ください。
ブリュッセル観光（半日/1日）、
ブルージュ、アントワープ、アントワープ、ゲント各都市日帰り旅行、
アルデンヌ地方日帰りなど。
ご宿泊ホテルまでお迎えも OK です。

お問い合わせ/お申し込みは、

ベルギー楽しもファクトリー

<http://www.tanoshimonet.com>

info@tanoshimonet.com

電話 0475 764 755 または +32 475 764 755

吉岡 靖弘 まで

日本語ガイド申し込み相談デスク

下記のレストランにて申し込み相談デスクを開設しております。

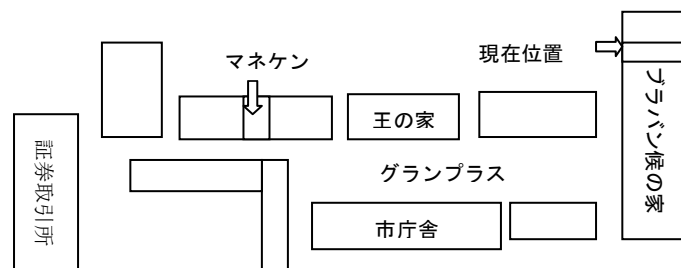
場所：レストラン マネケン MANEKEN

Rue au Beurre 42 1000 Brussels (グランプラス角)

時間：19：00

開設日：レストラン マネケンの日本語メニューに記載

(基本的にはほぼ毎日)



皆様の楽しいご旅行のお手伝いをさせていただきます。

ベルギー楽しもファクトリー

吉岡 靖弘