

《Menu A》

気分はプチフランス ビストロ風ディナー

《前菜+主菜+パン+デザート+コーヒー》

¥3,800(税込4,180)

Les Entrées

前菜

Hors-d'oeuvre panaché

自慢のオードヴルの盛り合わせ

Les Plats

主菜～下記より好きな品を一品お選びください～

Poisson du jour poêlé aux chou braiser sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ ソースヴァンブラン シューブレゼ添え

Canard rôti

鴨胸肉のロースト オレンジのソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Blanquette de veau

仔牛のブランケット（クリーム煮込み）

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛内モモ肉のロースト 赤ワインソース(+税込660円)

\*しっかりとした赤身の噛み応えある部位です。

Dessert

〈選べるデザート〉

別ページより1皿お選び下さい

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

《Menu B》

迷ったらこれ!定番ディナー

《前菜+本日の一皿+主菜+パン+デザート+コーヒー》

¥4,500(税込4,950)

Les Entrées

～前菜～

Hors-d'oeuvre panaché

自慢のオードブルの盛り合わせ

又は

Menu du jour

本日の一皿(+税込330円)

---

2ème

Bisque de homard

オマール海老のビスク

---

Les Plats

主菜～下記より好きな品を一品お選びください～

Poisson du jour poêlé aux chou braiser sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ ソースヴァンブラン シューブレゼ添え

Canard rôti

鴨胸肉のロースト オレンジのソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Confit de Canard

鴨モモ肉のコンフィ 粒マスタード添え

Blanquette de veau

仔牛のブランケット (クリーム煮込み)

Carré d'agneau rôti

オーストラリア産 仔羊骨付きロース肉のロースト(+税込330円)

Chausson au Bœuf sauce Périgueux

黒毛和牛とフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース(+税込660円)

\* 出来上がるまでに30～40分程お時間頂きます。

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛内モモ肉のロースト 赤ワインソース(+税込660円)

\* しっかりとした赤身の噛み応えある部位です。

---

Dessert

〈選べるデザート〉

別ページより1皿お選び下さい

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

《Menu C》

オザミのスペシャルディナー

《前菜+温前菜+主菜+パン+デザート+コーヒー》

¥5,900(税込6,490)

Les Entrées

冷前菜～下記より好きな品を一品お選びください～

Hors-d'oeuvre panaché

自慢のオードヴル4種の盛り合わせ キャビア添え

Terrine de Crabe et St-Jaques aux Caviar

北海道産ホタテとズワイガニのテリーヌ フランス産キャビア添え

Terrine de lapin

フランス産 ウサギのテリーヌ 粒マスタード添え

Composition de homard et ormeau

オマール海老と蝦夷アワビ カリフラワームースのコンポジション

Asperges blanches et saumon fumé

フランス産 ホワイトアスパラと桜マスの燻製 グリーンオリーブソース

Galantine de foie gras

京都 七谷鴨とフォアグラとトリュフの贅沢ガランティーヌ (+税込440円)

2ème

温前菜～下記より好きな品を一品お選びください～

Quenelle de Bar sauce homard

スズキのクネル オマールソース

Salada de Ris de Veau Sauce Beurre Noisette

リードヴォーのムニエルのサラダ仕立て 焦しバターソース

Vol-au-vent

フランス産 パンタード（ホロホロ鶏）とセップ茸とクリームのヴォロヴァン  
トリュフ香溢れるあつあつパイ (+税込330円)

Escargots à la Bourguignon

エスカルゴとマッシュルームのパセリバター焼き

Hot-Cake de Foie Gras

スペシャルティ！フォアグラとトウモロコシのホットケーキ  
1/2サイズ(税込+330円) or フルサイズ(税込+1650円)

Les Plats

主菜～下記より好きな品を一品お選びください～

Poisson du jour poêlé aux chou braiser sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ ソースヴァンブラン シューブレゼ添え

Canard rôti

鴨胸肉のロースト オレンジのソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Confit de Canard

鴨モモ肉のコンフィ 粒マスタード添え

Blanquette de veau

仔牛のブランケット（クリーム煮込み）

Carré d'agneau rôti

オーストラリア産 仔羊骨付きロース肉のロースト(+税込330円)

Chausson au Bœuf sauce Périgueux

黒毛和牛とフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース(+税込660円)

\* 出来上がるまでに30～40分程お時間頂きます。

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛肉モモ肉のロースト 赤ワインソース(+税込660円)

\* しっかりとした赤身の噛み応えある部位です。

Dessert

〈選べるデザート〉

別ページより1皿お選び下さい

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

## デザート

〈お好きなデザートをお選び下さい〉

アイス・シャーベットの盛り合わせ

*Glace panaché*

オレンジとミントのレアチーズケーキ

オレンジのソース

*Gâteau au fromage frais*

高貴なプリン

\*MenuA・Bの場合は税込+330円

*Crème Renversée*

苺のミルフィーユ

*Mille-feuille aux fraises*

ラム酒香る 自家製ヌガーグラッセ

*Nougat glacé*

軽やか クラシックショコラと

バニラアイス

*Chocolat Légère*

フランス産 リンゴのタルト

キャラメルアイス添え

*Tarte aux Pommes*

全て自家製！日本一おいしい

高貴なチョコレートパフェ(K・C・P)

\*MenuA・Bの場合は税込+308円

*Parfait au Chocolat*