

《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'œuvre 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 au 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

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛モモ肉のロースト 赤ワインソース(+税込440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'œuvre panaché

自慢のオードブルの盛り合わせ

又は

Assiette du jour

本日の一皿(+税込330円)

2ème

Bisque de Homard

オマール海老の濃厚ビスク

又は

Salade de verte aux truffes

トリュフ香るグリーンサラダ

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

Chevreuil rôti sauce poivrade

蝦夷鹿モモ肉のロースト ポワヴラードソース

Confit de Canard

鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

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)

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛モモ肉のロースト 赤ワインソース(+税込440円)

*しっかりとした赤身の噛み応えある部位です。

Tourte au Bœuf et Foie gras 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880円)

*出来上がるまでに30～40分程お時間頂きます。

Entrecôte de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛サーロインのロースト 赤ワインソース(+税込1320円)

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'œuvre 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 ディルの香りと
グリーンオリーブのタブナードソース キャビア添え

Composition de homard et st-iacques

オマール海老と帆立貝・サンマ・カリフラワームースのコンポジション

Pâte en croûte

吉田豚とフォアグラ・鴨のパテアンクルート

Carpaccio de poisson du jour

本日の鮮魚のカルパッチョ 柿のヴィネグレットソース

2ème

温前菜～下記より好きな品を一品お選びください～

1/2Poisson du jour poêlé au chou braiser sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ(1/2サイズ) ソースヴァンプラン シューブレゼ添え

Fricassée de poulet et champignons

丹波黒どりとジロール茸のフリカッセ 秋トリュフの香り

Moules Marinière

モンサンミシェル産 ムール貝の白ワイン蒸し 香味野菜と

Escargots à la Bourguignon

エスカルゴとボルチーニ茸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 ソースヴァンプラン 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

Chevreuril rôti sauce poivrade

蝦夷鹿モモ肉のロースト ポワヴラードソース

Confit de Canard

鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

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)

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛モモ肉のロースト 赤ワインソース(+税込440円)

*しっかりとした赤身の噛み応えある部位です。

Tourte au Bœuf et Foie gras 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880円)

* 出来上がるまでに30～40分程お時間頂きます。

Entrecôte de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛サーロインのロースト 赤ワインソース(+税込1320円)

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〉

高貴なプリン

*MenuA・Bの場合は税込+330円

Crème Renversée

洋ナシのコンポートとバニラアイス

白ワインのジュレ

Compote de Poires

フランス産 マロンとカシスのモンブラン

Mont Blanc

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

軽やか クラシックショコラと

バニラアイス

Chocolat Légère

アイス・シャーベットの盛り合わせ

Glace panaché

甘さひかえめ フワフワのクレームダンジュ
自家製 長野県産 季節のコンフィチュールと

Crème d'ange

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