

《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 ブルゴーニュ風

**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**

自慢のオードヴルの盛り合わせ

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 ブルゴーニュ風

**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 sauce jus d'Agneau**

オーストラリア産 仔羊骨付きロース肉のロースト ジュのソース(+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  
グリーンオリーブのタップナードソース キャビア添え

Composition de homard et st-jacques

オマール海老と帆立貝・サーモン・カリフラワームースのコンポジション

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

2<sup>ème</sup>

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

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ブルゴーニュバター焼き

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 ブルゴーニュ風

Chevreuil rôti sauce poivrade

蝦夷鹿モモ肉のロースト ポウヴラードソース

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 sauce jus d'Agneau

オーストラリア産 仔羊骨付きロース肉のロースト ジュのソース(+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*

ラム酒を効かせたフランス産 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 季節のコンフィチュールと

*Crème d'ange*

日本ーおいしい!

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*