

週末限定 ¥2800(税込3080)

<前菜+スープ+メイン+デザート+カフェ 自家製パン付き>

Appetizers 前菜(一品お選び下さい)

Brandade of cod

南仏スタイルのディップ! タラとジャガイモのブランドード

Seared marinated salmon

海の恵み!! 軽く炙ったサーモンのマリネ

Pork tongue salad

豚タンの燻製の山盛りサラダ

Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュ

Composition of lobster(Lobster, Scallops, cauliflower mousse)

オマール海老のコンポジション(+¥400)

(オマール海老・ホタテ・カリフラワームース・コンソメジュレ)

Soup of the day

《かぼちゃの一口ポタージュが付いてます》

<ご追加でグレードアップはいかがですか! How about one more dish! >

Porcini mushroom and foie gras risotto(+900) or 1/2 Pan Fried Fish(+800)

至福! フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット(+¥900)

又は

本日の鮮魚 ハーフサイズ(+¥800)

Main dish 主菜(一品お選び下さい)

Pan Fried Fish

豊洲より本日の鮮魚 ブイヤベース仕立て

Roast duck

鴨胸肉のロースト オレンジソース

Hamburger Steak

ビストロオザミといえば! 特製スペシャルハンバーグ
フォンドヴォー(仔牛の出汁)の旨みとシェリーヴィネガーのソース

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

ほろほろに煮込んだ! 牛ホホ肉の赤ワイン煮(+¥500)

Beef Steak(Japanese lean beef)

ジューシーな赤身肉! 栃木産黒毛和牛もも肉のステーキ
赤ワインソース (130g) (+¥1000)

Dessert デザート(一品お選び下さい)

Apple tart or Cream Caramel(+300)

フランス産 林檎のタルトと塩キャラメルアイスクリーム

又は 高貴なプリン(+¥300)

Café or tea

コーヒー 又は 紅茶



ランチ限定! ボルドー白・赤フリーフロー

シャトー・デュ・パン白(ソーヴィニヨンブラン・セミヨン)
シャトー・デュ・パン赤(メルロー・カベルネソーヴィニヨン)

90分飲み放題 ¥2000 (税別)

ランチ限定! 3杯のワインセット!!

(700cc x 3杯)

¥2,000

コースにあわせたオザミこだわりの
ワインセットをご用意

料金は税抜き表記となっております。