

## 《Menu B》

気分はプチフランス ビストロ風ランチ

《前菜＋スープ＋主菜＋パン＋デザート＋コーヒー》

¥3,580(税込3,938)

Les Entrées  
前菜

**Hors-d'œuvre panaché**

自慢のオードヴルの盛り合わせ

---

**Soupe du jour**

本日のスープ

---

Les Plats

主菜～下記よりお好きな品を一品お選びください～

**"SAWARA" poêlé avec Étouffée de racine de lotus sauce vin blanc**

サワラのポワレ ソースヴァンブラン レンコンのエチューベ添え

**Salade de Rosbif**

黒毛和牛ローストビーフと新鮮野菜のサラダ  
キノコのマリネとパルメザンチーズを添えて



牛肉フェア

**Steak Haché sauce Chasseur**

オザミ特製ハンバーグステーキ  
マッシュルームとトマトのソース シャスール風

**Choucroute**

吉田豚のベーコンとソーセージのシュークルート

**Canard rôti sauce épice**

鴨胸肉のロースト フランス風スパイス香るソース(+税込330円)

**Joue de bœuf à la bourguignon**

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風(+税込550円)



牛肉フェア

---

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》

迷ったらこれ！定番ランチ

《前菜＋本日の一皿＋主菜＋パン＋デザート＋コーヒー》

¥4,280(税込4,708)

Les Entrées

冷前菜

**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 新鮮サラダ

---

Les Plats

主菜～下記よりお好きな品を一品お選びください～

**Poisson du jour poêlé avec Étouffée de racine de lotus sauce vin blanc**

本日の鮮魚のポワレ ソースヴァンブラン レンコンのエチュベ添え

**Canard rôti sauce épice**

鴨胸肉のロースト フランス風スパイス香るソース

**Cuisse de Canard Confit sauce Moutarde en grains**

鴨モモ肉のコンフィ 粒マスタード添え



**Choucroute**

吉田豚のベーコンとソーセージのシュークルート



**Joue de bœuf à la bourguignon**

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風(+税込550円)

**Cuissot de Chevreuil rôti sauce Poivrade**

蝦夷鹿モモ肉のロースト ポウヴラードソース(+税込880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1210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 D》

### オザミのスペシャルランチ

《前菜＋温前菜＋主菜＋パン＋デザート＋コーヒー》

¥5,880(税込6,468)

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 aux Caviar

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

サフラン香るヴィネグレットソース キャビア添え

#### Composition de homard et st-jacques, Poire japonaise et Mousse de Céleri-rave

オマール海老と帆立貝・和梨・根セロリムースのコンポジション

#### Salade de Thon Grillé Onions rouges et Oranges Vinaigrette à l'orange

マグロの炙りと赤タマネギ、オレンジのサラダ オレンジのヴィネグレットソース

#### Terrine de Poireaux "SIMONITA" sauce vinaigrette a la truffe avec Mousse de foie de poulet

下仁田ネギのテリーヌ トリュフのヴィネグレットソース 鶏レバーのムース添え

#### Carpaccio de poisson du jour

本日の鮮魚のカルパッチョ 季節のフルーツのヴィネグレットソース

#### Salade de Rosbif aux Champignons marinés et au parmesan

黒毛和牛ローストビーフと新鮮野菜のサラダ キノコのマリネとパルメザンチーズを添えて

#### Terrine de Foie Gras et Kakis séchés avec pain d'épice

フォアグラとあんぽ柿のテリーヌ パンデエビス添え(税込+550円)

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 avec Étouffée de racine de lotus 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 レンコンのエチューベ添え

#### Tripes à la Provençale

トリッパのトマト煮込み プロヴァンス風

#### Escargots à la Bourguignon

エスカルゴとボルチーニのパセリバター焼き

#### Meunière de Laitance sauce Beurre Noisette

北海道産 白子のムニエル ブールノワゼットソース

#### Hot-Cake de Foie Gras

スペシャリテ！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 avec Étouffée de racine de lotus sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ ソースヴァンプラン レンコンのエチューベ添え

#### Canard rôti sauce épice

鴨胸肉のロースト フランス風スパイス香るソース

#### Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風

#### Cuisse de Canard Confit sauce Moutarde en grains

鴨モモ肉のコンフィ 粒マスタード添え

#### Choucroute

吉田豚のベーコンとソーセージのシュークルルート

#### Thon Grillé et Légumes de saison avec Poireaux marinés et sauce Tapenade

マグロと季節野菜のグリリエ 長ネギのマリネとタブナードを添えて(+税込440円)

#### Cuissot de Chevreuil rôti sauce Poivrade

蝦夷鹿モモ肉のロースト ポワヴラードソース(+税込550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660円)

\*しっかりとした赤身の噛み応えある部位です。

#### Gigot d'Agneau rôti sauce jus d'Agneau

フランス シストロン産仔羊モモ肉のロースト ジュのソース(+税込880円)

#### 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)

#### Queue de bœuf à la bourguignon

有田和牛テールの赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 (+税込1760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



マグロフェア



牛肉フェア



アルザス  
フェア



牛肉フェア



マグロフェア



牛肉フェア



牛肉フェア



牛肉フェア



牛肉フェア

## 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

*\*MenuB・Cの場合は税込+330円*

*Crème Renversée*

フランボワーズ入り モンブラン

*Mont Blanc aux Framboises*

洋梨のコンポートと柚子のシャーベット

ハチミツと白ワインソース

*Compote de Poire et Sorbet au YUZU*

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*

アイスとシャーベットの盛り合わせ

*Panaché de Glace et Sorbet*

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'Anjou*