

デジュネコース

Menu Déjeuner ¥3800税込 (¥3454税抜)

Hokkaido butter
北海道産バター
¥330税込 (¥300税抜)

パンと一緒に 吉田豚のリエット

Bread and "YOSHIDA" pork rilette

本日の前菜 盛り合わせ

(サーモンのマリネ、お肉の前菜、生ハム、ミニトマト、サラダ)

Today's appetizers

(Marinated salmon, cured ham, today's meat appetizer, tomato, salad)

本日のスープ

Soup

<メインを下記よりお選び下さい>

CHOOSE ONE

豊洲より本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース

Fish of the day

オザミといえば!! 吉田豚肩ロース肉のロースト オニオンソース

Aux Amis Speciality! Yoshida Pork roast

US産 ブラックアンガス牛 ブレードミート(リブロースの希少部位)のステーキ オニオンソース

"Black Angus" beef steak onion sauce

オザミ特製ハンバーグ (20分ほどお時間を頂戴致します)

Hamburg Steak

骨付き鴨モモ肉のコンフィ マスタードソース (+¥770税込)

Duck thigh confit mustard sauce

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥1500税込)

Japanese beef fillet poele shallot sauce

※当店ではお肉の焼き加減を
ミディアムレアにてご用意しておりますが、
ご希望の焼き加減ございましたらお申し付けください。
In our restaurant, we serve the meat medium rare,

デザート

Dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or tea