

Bistro AUX AMIS

ビストロオザミが自信を持ってオススメする各月限定フェアのご紹介です！

9月

La Fete du "Bordeaux" ボルドーフェア

9月15日(金)～9月19日(火) 5日間限定

フランス・ボルドー地方ではこの時期、メドックマラソンが開催されます。このマラソンはワイン名産地らしく給水所には何とその地区のワイン、おつまみ等も振舞われ、仮装をしながら走る人もみえ、大いに盛り上がります！
 ビストロオザミではボルドー地方にスポットをあて、この地方でよく食べられる、仔羊やキノコ、牛肉のソースボルドーズ、郷土料理をコースに組み込みをご用意させていただきます！
 ワインもこれにあわせボルドー地方の白ワインや、この時期だけ3・4・5級格付けワインの飲み比べを各60cc×3杯セット ¥3,000(税別)グラスをご用意致します！この機会に是非ビストロオザミGINZA SIXで遠い地フランス・ボルドーを五感で味わってみてはいかがでしょうか。



10月

La Fête d'automne 食欲の秋到来！鶏肉と秋の味覚フェア！！

10月13日(金)～10月17日(火) の5日間限定

食欲の秋到来！秋は美味しい食材が色々とお回ります！ヨーロッパや日本の色々なキノコやかぼちゃ、魚介類。シェフが腕によりをかけて一皿に仕上げます！それに今回は滋養食材でもある鶏肉／ガランティーヌやフリカッセ、シンプルにロースト。フレンチの色々な調理法をご用意させていただきます。これに合わせてフランスではこの時期は収穫祭でお祭り騒ぎ。お料理にもブドウのエッセンスを加えて仕上げます！ワインも体に染み入る自然派骨太ワインを白も赤もグラスをご用意！
 秋の味覚を楽しみに是非GINZA SIXへ！



11月

La Fete du Beaujolais ボジョレーヌーボー・リヨンフェア

11月16日(木)～11月22日(水)の7日間限定

日本では11月の第三木曜日、今ではお馴染みですが待ちに待ったボジョレーの新酒(ヌーボー)が解禁となります！
 他にはないガメイ種を使ったフルーティで軽やかな味わいだけではなく自然派生産者が仕上げる深い味わいを是非お楽しみ下さい。
 これに合わせお料理は近しいリヨンの郷土料理をお楽しみ頂きます！
 フジョコというもともとは豚肉を使った庶民が楽しむ飲食店が有名なこの地方。特に内臓までを使い余すことなく豚肉等を楽しむ料理が有名です！
 ヲロマーシュ、プラドンをを使ったセルヴェルドカニユル、ルナノスと言われる肩の部分を使ったタブリエド、サブル、アンティエット等ボジョレーにぴったり寄り添う料理をご用意致します！
 この機会に一年に一度の新酒のお祭りを楽しんで下さい！



La Fête du Gibier et "OOITA/KITSUKI" 国産ジビエと大分県杵築市食材フェア！！

11月22日(水)～11月30日(木)の9日間限定

オザミ全店合同フェアは旬のジビエと大分県杵築市の食材を使ったフェアです。野生味溢れる力強いジビエの味わいに九州の豊かな自然が育てた野菜やお肉に魚介類。贅沢にこれらの食材を使ったフェアを開催いたします！
 ビストロオザミ自慢のブリフィックスコースをセレクト致します。ワインも食材に負けない力強いものをセレクト致します！
 この機会を逃したら二度とないかもしれない豪華タッグの食材フェアをお見逃し無く！



仕入れの状況により食材、ワインの内容が異なる場合がございます事をご了承下さいませ。ディナータイムのイベントとなります。