

選べるコース

Menu ¥4800(税込¥5184)

(アミューズ+前菜+メイン+デザート)

選べるフルコース

Menu ¥6500(税込¥7020)

(アミューズ+前菜+お魚料理+メイン+デザート)
もしくは(アミューズ+前菜2皿+メイン+デザート)

Amuse

アミューズ

Rillettes de Porc

特選豚のリエット

Les Entrées

<前菜を下記よりお選び下さい>

おすすめ限定メニュー!!

Salade de champignons marinés

ヨーロッパ産 6種のキノコマリネのサラダ

Glantine de Canard au Foie gras

US産チェリーバレー種 鴨とフォアグラのガランティーヌ (+¥200)

Composition

軽く火を入れた甘エビとカリフラワーのムース コンソメジュレ

Pâté de campagne maison

自家製 パテ・ド・カンパーニュ (豚肉と鶏白レバーのパテ)

Carpaccio de poisson du jour

本日の鮮魚のカルパッチョ

Terrine de foie gras

ハンガリー産 鴨フォアグラのテリーヌ (+¥500)

Assiette de charcuterie "Pierre Oteiza"

オテイザさんの生ハム・チョリソー・ドライソーセージ盛り合わせ (+¥200)

ご追加に!

Soupe du jour

本日のポタージュ
¥600(税込¥648)

Une autre entrée ou Poisson

<前菜からもう一品 又は お魚料理>

Poisson de jour

本日のお魚料理

料金は税抜き表記となっております。

Les plats

<主菜を下記よりお選び下さい>

おすすめ限定メニュー!!

Marcassin rôti

熊本県産 仔イノシシ モモ肉のロースト

Steak haché de boeuf "YAMAGATA"

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Poisson du jour poêlé et sa sauce 'SYŪNGIKU'

本日の鮮魚のポワレ 季節のお野菜を添えて
春菊のソース

Joue de boeuf au vin rouge

国産牛 ホホ肉の赤ワインやわらか煮込み

Noix de chevreuil rôti

北海道産 エゾ鹿 内モモ肉のロースト

Carré d'agneau rôti et son jus

ニュージーランド産 仔羊骨付きロース肉のロースト
シンプルなジューのソース

Steak de boeuf japonais

A 5 ランク 山形牛モモ肉のステーキ (+¥1500)

Dessert

<デザート>

<デザートは別メニューにて食後にお伺いさせていただきます>

食後のお飲み物は別メニューにて別途料金でのご用意となります

お得な3杯のワインセット!!

(80cc×3杯)

¥3,000

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。

シェフおまかせコース (世界三大珍味)

Menu ¥9800 (税込10584)

<アミューズ+前菜2品+オマールエビ料理+メイン+デザート>

フランス中西部エシレ村
無塩・エシレバター (30g)
¥850

Amuse
アミューズ
Jilletes de Porc
特選豚のリエット

ノルマンディー産
無塩・イズィニーバター (25g)
¥420

Caviar

フランス産 キャビア とうもろこしのパンケーキ

Foie gras de canard poêlé et sa sauce aux truffes

ヨーロッパ産鴨のフォアグラのポワレ トリュフソース

Homard rôti et sa sauce américaine

カナダ産 オマールエビのポワレ

Steak de Boeuf "WAGYU"

A5ランク 山形牛モモ肉のステーキ

au 又は

Pigeonneau

フランス産 ピジョノー (仔鳩) のロースト

Dessert

4種のデザート盛り合わせ

お得な3杯のワインセット!!

(80cc × 3杯)

¥3,000

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