# LUNCH MENU A ￥1980 (2178)

（ 前菜 ＋ パン ＋ お好きなメイン ＋ デザート ＋ コーヒー 又は 紅茶 ）

## ENTRÉE 前菜

お肉のパテとサーモンの山盛りサラダ
SALADE DE PÂTE ET SAUMON

## PLAT 主菜

下記よりお好きなメインをお選びいただけます。

サワラのコンフィ シーザーサラダ風
CONFIT DE THON ESPAGNOL FAÇON SALADE CÉSAR

鶏胸肉とあげピタパンのサラダ スパイシークミンソース
SALADE DE POULET AU PAIN PITA FRIT, SAUCE ÉPICÉE AU CUMIN

鶏もも肉のカリカリフリット 大葉風味のドレッシングソース
CRISPY FRIED CHICKEN THIGHS WITH SHISO DRESSING SAUCE

豚ロースのグリエ サラダ仕立て バルサミコ風味
PORC GRILLÉ EN SALADE, PARFUMÉ AU BALSAMIQUE

US産ブラックアンガス牛もも肉のステーキ フレンチフライ添え
STEAK DE BŒUF BLACK ANGUS AMÉRICAIN ET SES FRITES
（追加料金￥800（880）を頂戴します。）

## DESSERT デザート

本日のデザート
DESSERT DU JOUR

コーヒー 又は 紅茶
CAFÉ OU THÉ

# LUNCH MENU B ￥2980 (3278)

（ 前菜 ① ＋ 前菜 ② ＋ パン ＋ お好きなメイン ＋ デザート ＋ コーヒー 又は 紅茶 ）

## ENTRÉE 前菜 ①

お肉のパテとサーモンの山盛りサラダ

SALADE DE PÂTE ET SAUMON

## ENTRÉE 前菜 ②

びんちょう鮪のタタキとレンズ豆 セロリのヴィネグレット

THON GERMON MI-CUIT ET LENTILLES, VINAIGRETTE AU CÉLERI

## PLAT 主菜

下記よりお好きなメインをお選びいただけます。

サワラとヤリイカのコンフィ ショウガとコリアンダー風味

CONFIT DE THON BLANC ET DE ENCORNET, PARFUMÉ AU GINGEMBRE ET À LA CORIANDRE

鴨胸のロースト オレンジソース又はトリュフとマデラのペリグーソース

MAGRET DE CANARD RÔTI SAUCE À L'ORANGE OU SAUCE PÉRIGOURDINE AU TRUFFE ET MADÈRE

US産ブラックアンガス牛もも肉のステーキ フレンチフライ添え

STEAK DE BŒUF BLACK ANGUS AMÉRICAIN ET SES FRITES

アンガス牛と黒毛和牛の入ったデジレ特製ハンバーグ

PREMIUM ANGUS & KUROGE WAGYU BLENDED HAMBURGER STEAK

## DESSERT デザート

本日のデザート

DESSERT DU JOUR

コーヒー 又は 紅茶

CAFÉ OU THÉ

Désirée
GINZA AUXAMIS
デジレ銀座オザミ

前菜1品＋メイン1品＋デザート1品 ￥3980(4378)

APPETIZER,MAIN DISH,AND DESSERT￥3980(4378)



キャビアフェア！！！



フランス産キャビア18g サワークリームと自家製パンケーキ添え アラカルトで￥6980(7678)

| 下記より前菜を1品お選びください<br>PLEASE CHOOSE ONE APPETIZER | コース<br>追加料金 | アラカルト<br>単品価格 |
|---|---|---|
| 真イワシのヴィネガーマリネ 茹でたじゃが芋と香草風味<br>VINEGAR-MARINATED SARDINES | ¥0 | ¥1,800<br>(1980) |
| 伊豆 ”富士山サーモン”のマリネ バジルオイルとケッパーを添えて<br>SALMON MARINADE WITH BASIL OIL | ¥0 | ¥1,800<br>(1980) |
| ほんのり温かい子持ちヤリイカとレンズ豆 セロリのヴィネグレットソース<br>A SLIGHTLY WARM SQUID AND LENTIL SALAD | | ¥1,800<br>(1980) |
| 絶品!!絶品!!<br>長崎県産生本マグロと岩手県産野菜のカルパッチョ 大葉と茗荷のエッセンスをソースで<br>NAGASAKI BLUEFIN TUNA AND IWATE VEGETABLE CARPACCIO WITH SHISO & MYO | コース追加<br>+¥1,200<br>(1320) | ¥3,000<br>(3300) |
| 赤海老のマリネ 根セロリとりんごのレムラード ディル風味<br>MARINATED RED SHRIMP, CELERIAC AND APPLE REMOULADE WITH DILL | ¥0 | ¥1,800<br>¥1,800 |
| フランス産マッシュルームのムース 赤エビのマリネと紅ズワイガニ コンソメのジュレ<br>FRENCH MUSHROOM MOUSSE WITH RED SHRIMP, SNOW CRAB, AND CONSOMME JELLY | ¥0 | ¥1,800<br>(1980) |
| ”フランス人大好き！”生ハム・ツナ・じゃがいも・びんちょう鮪・ゆで卵のニース風サラダ<br>NIÇOISE-SALAD ”PROSCIUTTO, TUNA, AND BOILED EGGS” | ¥0 | ¥1,800<br>(1980) |
| ずわいがにとアヴォカド2層のガトー仕立て トマトのクーリを添えて<br>CRAB AND AVOCADO GATEAU TOMATO COULIS | コース追加<br>+¥800<br>(880) | ¥2,600<br>(2860) |
| フランス料理のエスプリ！ハンガリー産フォワグラのテリーヌ イチジクのコンフィ添え<br>FOIE GRAS TERRINE WITH FIG CONFIT | コース追加<br>+¥1,800<br>(1980) | ¥3,600<br>(3960) |
| しっとり火を入れたアンガス牛モモ肉のタルタル<br>ANGUS BEEF TENDERLOIN TARTARE | ¥0 | ¥1,800<br>(1980) |
| ヤリイカとメヒカリのフリット あん肝と野菜のマリネ レモンとハーブのオイルソース<br>FRIED SQUID AND MEXICAN SILVERSIDE | ¥0 | ¥1,800<br>(1980) |
| 帆立貝のラビオリとキャベツのエチュベ 白ワインとバターのブールブランソース<br>SCALLOP RAVIOLI WITH BEURRE BLANC SAUCE | コース追加<br>+¥1,200<br>(1320) | ¥3,000<br>(3300) |
| 絶品！！フォワグラとりんごのパイ包み焼き マデラワインとトリュフのソース<br>FOIE GRAS AND APPLE PIE AND TRUFFLE SAUCE | コース追加<br>+¥1,800<br>(1980) | ¥3,600<br>(3960) |
| 岩手県雫石さくらだファーム肉厚しいたけと鶏むね肉のムースのパイ包み キノコクリームソース<br>IWATE MUSHROOM AND CHICKEN MOUSSE IN PUFF PASTRY WITH MUSHROOM SAUCE | ¥0 | ¥1,800<br>(1980) |
| ”病みつき！”国産ムール貝のシンプルな白ワイン蒸し<br>MUSSELS STEAMED IN WHITE WINE | コース追加<br>+¥800<br>(880) | ¥2,600<br>(2860) |
| フロマージュ ド テートの温製 ラヴィゴットソース<br>豚足豚耳スネ肉などのにこごりを表面をカリカリに焼き上げ マスタード、トマト、ピクルスのラヴィゴットソースと<br>HEAD CHEESE WITH RAVIGOTE SAUCE | ¥0 | ¥1,800<br>(1980) |

お好み追加で。。。OPTIONAL ADD-ONS

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 豚肉と鶏白レバーの田舎風パテ<br>COUNTRY PÂTÉ | ¥1,600<br>(1760) | フレンチフライ<br>FRENCH FRIES | ¥700<br>(770) | チーズ盛り合わせ<br>CHEESE | ¥1,400<br>(1540) |

| 下記より主菜を1品お選びください PLEASE SELECT ONE MAIN DISH | コース追加料金 | アラカルト単品価格 |
|---|---|---|
| しっとりと蒸した平目 ほんのりトリュフの香る白ワインバターソース<br>MOIST STEAMED FLOUNDER WITH WHITE WINE AND BUTTER SAUCE | コース追加<br>+¥800<br>(880) | ¥3,600<br>(3960) |
| 豊洲直送!!真鯛のポワレ レモンとにんにく風味の焦がしバターソース<br>TODAY.S FRESH FISH AND SCALLOP PAN-FRIED | ¥0 | ¥2,800<br>(3080) |
| シンプルなオマール海老のポワレ 焦がしバターソース<br>SIMPLE PAN-SEARED LOBSTER WITH BROWN BUTTER SAUCE | コース追加<br>+¥1,800<br>(1980) | ¥4,600<br>(5060) |
| 宮城県産森林鶏骨付きもも肉のロースト セップ茸のクリームソース<br>ROASTED CHICKEN LEG WITH CEP MUSHROOM CREAM SAUCE | ¥0 | ¥2,800<br>(3080) |
| 鴨もも肉のコンフィ(にんにくタイムで香りをつけ低温のラードで揚げ煮仕上げにオーブンでパリッ！と)<br>A SYMBOL OF BISTROS BELOVED BY THE FRENCH – DUCK LEG CONFIT | ¥0 | ¥2,800<br>(3080) |
| 鴨胸肉のロースト オレンジソース又はトリュフとマデラのペリグーソース<br>ROASTED DUCK BREAST WITH ORANGE SAUCE OR TRUFFLE & MADEIRA PERIGUI | ¥0 | ¥2,800<br>(3080) |
| フランスランド産小鳩のロースト 小鳩のエッセンスをソースで<br>ROASTED FRENCH PIGEON WITH SAUCE OF PIGEON ESSENCE | コース追加<br>+¥2,800<br>(3080) | ¥5,600<br>(6160) |
| ヨーロッパ産 ペルドロー(山うずら)のロースト エッセンスとトリュフのソース<br>ROASTED EUROPEAN PARTRIDGE WITH ESSENCE AND TRUFFLE SAUCE | コース追加<br>+¥2,200<br>(2420) | ¥5,000<br>(5500) |
| 特選黒毛和牛フィレ肉のポアレ エシャロットソース<br>PAN-SEARED JAPANESE BLACK WAGYU FILET WITH SHALLOT SAUCE | コース追加<br>+¥4,800<br>(5280) | ¥7,600<br>(8360) |
| 姉妹店テレビ放映記念!! ロッシーニフェア!!<br>アンガス牛と黒毛和牛の入った特選合挽ハンバーグとフォアグラのロッシーニ トリュフとマディラワインのペリグーソース<br>HAMBURG STEAK WITH ANGUS BEEF AND KUROGE WAGYU & FOIE GRAS ROSSINI | コース追加<br>+¥1,800<br>(1980) | ¥4,600<br>(5060) |
| 黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ トリュフとマディラワインのペリグーソース<br>WAGYU BEEF FILLET WITH FOIE GRAS ROSSINI ~~+¥8,600 (9460)~~ | コース追加<br>+¥6,800<br>(7480) | ¥11,600<br>(12760) |
| アンガス牛と黒毛和牛の入ったデジレ特製ハンバーグ<br>PREMIUM ANGUS & KUROGE WAGYU BLENDED HAMBURGER STEAK | ¥0 | ¥2,800<br>(3080) |
| 北海道産 特選牛ハツのロースト エシャロットソース<br>ROASTED PREMIUM HOKKAIDO BEEF HEART WITH ESHALLOT SAUCE | ¥0 | ¥2,800<br>(3080) |
| 熊本県産黒毛和牛A5ランプ肉のロースト エシャロットソース<br>AOMORI-PREFECTURE BLACK WAGYU A5 RUMP ROAST | コース追加<br>+¥1,800<br>(1980) | ¥4,600<br>(5060) |
| US産ブラックアンガス牛もも肉のステーキ 200gフレンチフライ添え<br>U.S. BLACK ANGUS BEEF ROUND STEAK WITH F 300g追加料金￥1200(1320) 400g追加料金￥2400(2640) | ¥0 | ¥2,800<br>(3080) |
| オーストラリア産仔羊のロースト エッセンスのソース<br>AUSTRALIAN BONE-IN BABY LAMB ROAST WITH ESSENCE SAUCE | コース追加<br>+¥1,500<br>(1650) | ¥4,300<br>(4730) |
| クミン風味の蝦夷鹿もも肉のステーキ 赤ワイン風味のブールノワゼット<br>SPICED VENISON STEAK. RED WINE BROWN BUTTER SAUCE | ¥0 | ¥2,800<br>(3080) |
| スタッフイチオシ！岩手県産”奥州SPFいさわポーク”の骨付ローストマスタード添え<br>BONE-IN ROAST ISAWA SPF PORK FROM IWATE PREFECTURE WITH MU | コース追加<br>+¥1,200<br>(1320) | ¥4,000<br>(4400) |

下記よりデザートを1品お選びください
PLEASE CHOOSE ONE DESSERT

アラカルトの場合 各¥800(880)
À LA CARTE:¥800(880)EACH

| | | |
|---|---|---|
| しっかりとラム酒の効いたババオラム<br>BABA AU RHUM | フレッシュチーズのムース ベリーのソース<br>FRESH CHEESE MOUSSE,BERRIES | クレームブリュレ<br>CRÈME BRÛLÉE |
| 濃厚なショコラのテリーヌ<br>CHOCOLATE TERRINE | レモンのタルト<br>LEMON SOUFFLÉ GRACÉ | アイスクリーム(ソルベ)盛り合わせ<br>ICE CREAM ( SORBET) |