

週末限定 ¥2800(税込3080)

<前菜+一口スープ+メイン+デザート+カフェ 自家製パン付き>

Appetizers 前菜(一品お選び下さい)

Fig and Prosciutto salad

佐渡産極上黒いちじくと生ハムのサラダ(+¥300)

Brandade of cod

南仏スタイルのディップ! タラとジャガイモのブランダーとカリカリトースト

Seared marinated salmon

海の恵み!! 軽く炙ったサーモンのマリネ

Pork tongue salad

豚タンの燻製の山盛りサラダ

Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュ

Composition of lobster(Lobster, Scallops, cauliflower mousse)

オマール海老のコンポジション(+¥400)

(オマール海老・ホタテ・カリフラワームース・コンソメジュレ)

Soup of the day

《とうもろこしの一口ポタージュが付いてます》

<ご追加でグレードアップはいかがですか! How about one more dish! >

Porcini mushroom and foie gras risotto(+900) or 1/2 Pan Fried Fish(+800)

至福! フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット(+¥900)

又は

本日の鮮魚 ハーフサイズ(+¥800)

Main dish 主菜(一品お選び下さい)

Pan Fried Fish

パリッと焼いた本日の鮮魚 ブイヤベース仕立て

Roasted Lamb

フランス産! 仔羊モモ肉のロースト

Baked Japanese lobster

贅沢! 伊勢海老の天火焼き 甲殻類のヴィネグレット バニラ風味 (+¥600)

ポルチーニ茸のリゾット添え

Hamburger Steak

ビストロオザミといえ! 特製スペシャルハンバーグ
フォンドヴォー(仔牛の出汁)の旨みとシェリーヴィネガーのソース

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

ほろほろに煮込んだ! 牛ホホ肉の赤ワイン煮(+¥500)

Beef Steak(Japanese lean beef)

ジューシーな赤身肉! 栃木産黒毛和牛もも肉のステーキ
赤ワインソース (130g) (+¥1000)

Dessert デザート(一品お選び下さい)

Apple tart or Montblanc or Cream Caramel(+300)

林檎のタルトとアイスクリーム

又は モンブラン2020 (カシスソルベとマロンクリーム、ラム酒風味)

又は 高貴なプリン(+¥300)

Café or tea

コーヒー **又は** 紅茶



ランチ限定! ボルドー白・赤フリーフロー

シャトー・デュ・パン白(ソーヴィニオンブラン・セミヨン)
シャトー・デュ・パン赤(メルロー・カベルネソーヴィニオン)
90分飲み放題 ¥2000(税別)

ランチ限定! 3杯のワインセット!!

(700cc x 3杯)

¥2,000

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。