

# プリフィックスコース<前菜+主菜+デザート>

¥4580(税込5038)

## 乾杯シャンパンを含めたお得なペアリングセット

お選び頂いたお料理に合わせて80cc×4杯 ¥4280(税込4708)

コース料理をお召し上がりになる場合は、人数分のご注文をお願いいたします。

アミューズ 埼玉県産 吉田豚のリエット パンと一緒に  
LE RILLETTES DE PORC

### オザミ全店開催 マグロフェア!!

コースの金額に+1200円(税込1320円)

本マグロ 赤身の炙りとラタトゥイユのタルティーヌ 焼きナスのピューレとタブナードソース  
TARTE FINE AU THON ET À LA RATATOUILLE

コース金額に+2000円(税込2200円)

イタリア産 ブッラータチーズと生ハム 栃木県産とちあいかのカプレーゼ  
BURRATA ET JAMBON CRU AVEC FRAISES

コースの金額に+2000円(税込2200円)

ハンガリー産 鴨フォアグラのテリーヌ イチジクのコンポートとイチジクパン添え  
TERRINE DE FOIE GRAS

コース金額に+1200円(税込1320円)

フランス・ロワール産 ホワイトアスパラガス(1本)・半熟卵 ミモレットチーズ添え  
ASPERGES BLANCHE AU MIMOLETTE

コースの金額に+1100円(税込1210円)

とうもろこしの濃厚ムース オマールエビのコンソメジュレ・フレッシュキャビア  
MOUSSE DE MAIS ET GELÉE DE HOMARD AU CAVIAR

北海道産 ホタテ貝のムースとスモークサーモンのテリーヌ バジル風味 ロメスコソース  
TERRINE DE ST-JACQUES ET SAUMON FUMÉ

静岡県産 富士アトランティックスモークサーモンの香草風味 ケッパー風味のサワークリームバケット添え  
SAUMON FUMÉ AUX FINE HERBES

千葉県産 スズキのカルパッチョ リンゴとトマトのソース  
CARPACCIO DE SUZUKI

茨城県産 レンメロン(赤肉)とスペイン産 生ハム  
JAMBON MELON

ガスパチョ(夏野菜とトマトの冷製スープ) 小エビのタブレ添え  
GASPACHO

白ネギの低温ローストと生ハム・チェダーチーズ・半熟卵のサラダ仕立て  
POIREAU RÔTI ET FROMAGE AU JAMBON CRU

フランス産 ヤギのチーズのオープン焼きのサラダ  
SALADE DE CHÈVRE CHAUD

吉田豚の田舎風パテ サラダ添え  
PÂTÉ DE CAMPAGNE

お好みの主菜をお選び下さい。  
CHOISISSEZ VOTRE PLAT PRÉFÉRÉ

## 本日のおすすめ！！

コースの金額に+2000円(税込2200円)

ニュージーランド産 仔羊スネ肉丸ごと一本のコンフィ  
CONFIT DE JARRET D'AGNEAU

コースの金額に+1500円(税込1650円)

茨城県産 常陸牛もも肉のロースト トリュフソース  
NOIX DE BŒUF RÔTI

コースの金額に+1500円(税込1650円)

マグレ鴨 胸肉のロースト 赤ワインソース  
MAGRET DE CANARD RÔTI

コースの金額に+700円(税込770円)

オーストラリア産 仔羊もも肉のロースト 赤ワインとバジルの2種のソース  
GIGOT D'AGNEAU RÔTI

コースの金額に+700円(税込770円)

国産牛 ホホ肉の赤ワイン煮込み  
JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN ROUGE

神奈川県産 コショウダイのポワレ タブナード風味の白ワインソース  
KOSHOU DAI POËLÉE, SAUCE VIN BLANC À LA TAPENADE

海の幸のブイヤベース(鮮魚・海老・あさり・ムール貝)  
BOUILLABAISSE

特選豚 ロース肉のロースト グリーンペッパーソース  
RÔTI DE PORC

国産 地鶏胸肉の低温ロースト トマト風味のクリームソース  
POCHE DE SUPREME DE POULET

鴨もも肉のコンフィ サラダ添え  
CONFIT DE CANARD

国産牛レバーのロースト バルサミコソース  
FOIE DE BOEUF RÔTI

ブラックアンガス牛 リブアイロース肉のステーキ フレンチフライ又はサラダ  
STEAK DE NOIX D'ENTRECÔTE AVEC POMME FRITES OU SALADE

馬肉(生肉)のタルタルステーキ フレンチフライ又はサラダ  
TARTARE DE CHEVAL

## デザート DESSERT

単品の場合(追加料金を頂戴するお料理もございます)

### À LA CARTE

前菜 2000円～(税込2200～)

### HORS-D'ŒUVRE

主菜 2800円～(税込3080～)

### PLAT

デザート 800円～(税込880～)

DESSERT ※デザートは別メニューでご案内いたします。

お食事のご追加に

### MENUS SUPPLÉMENTAIRES

生ハム・サラミの盛り合わせ 1600円(税込1760)

※ハーフサイズの場合 800円(税込880)

無塩バター 250円(税込275)

本日のミニスープ 400円(税込440)

グリーンサラダ 600円(税込660)

フレンチフライ 700円(税込770)

チーズの盛り合わせ 1600円(税込1760)