Menu B

¥2,800　（税込3024）

お得な3種のワインセット(80cc×3杯)
¥2,200　（税込2376）
コースに合わせたオザミこだわりのワインセットをご用意。

シンプルなノルウェー産自家製スモークサーモン
レモンと香草風味
SAUMON FUMÉ A LA MAISON AUX CITRON
/ HOMEMADE SMOKE SALMON

オーセンティックなズワイガニ
ジャガイモとセロリラヴのピュレに
トリュフ香るジャガイモとポロ葱のクスクス
アーモンドのアクセント
CRABE,CÉLERI-RAVE,POMME DE TERRE ÉCUME DE LAIT AU AMANDES
/ CRABE AND PURRE OF CELERI-RAVE

お好きな主菜をお選び下さい

本日の魚料理
POISSON DU JOUR / TODAY'S FRESH FISH

ブラックアンガス牛　赤身ミスジのステーキ ボルドレーズソース
STEAK DE BOEUF SAUCE BORDELAISE
/ STEAK OF AMERICAN BEEF

オーストラリア産　仔羊背肉のポアレ
ラタトゥイユとバジル風味のピストゥー
AGNEAU POELE SAUCE PISTOU / POELED AGNEAU WITH BASIL SAUCE

野菜の一皿
仏産ホワイトアスパラガスのソテー　生ハムを添えたサラダ
SALADE DE ASPERGE BLANCHE / SAUTEED WHITE ASPARAGUS

コース料金のお値段に追加料金を頂戴させて頂きます。

黒毛和牛ランプ肉のロースト
牛肉のエッセンスと白ワインヴィネガー
香草のラヴィゴットソース(お一人様　+¥1000)
BOEUF JAPONAIS STYLE MONSIEUR IIDA
/ ROASTED JAPANESE BEEF

デセール
DESSERT DU JOUR

コーヒー
CAFÉ

セレクション
Menu SÉLECTION

¥4,800　（税込5184）

お得な4種のワインセット(60cc×4杯)
¥2,500　（税込2700）
コースに合わせたオザミこだわりのワインセットをご用意。

白いんげん豆とトマト、エシャロット、香草のマリネ
白ワインヴィネガー風味のイワシを添えて
HARICOT BLANC ET SARDINE MARINÉES
/ WHITE KIDNEY BEANS AND MARINADE SARDINE

オリエンタルなズワイガニを纏った鮮魚のマリネ
スペイン産オリーブオイル”アレクシ・ムニョス”で仕上げた
フィーヌゼルブとトマトのソース
POISSON CRU AUX HERBES, CRABE, FENOUIL SAUCE VINAIGRETTE AUX FINES HERBES
ET TOMATE / MARINADE FRESH FISH WRAPPED BY CRABE WITH VINEGER SAUCE

フォワグラのポアレ　ふきのとうと空豆
伊予柑と赤ワインヴィネガーのガストリック
FOIE GRAS POÊLÉ ASSORTIMENT DE FÉVE ET FUKINOTOU SAUCE GASTRIQUE AU IYOKAN
/ POELED FOIE GRAS AND FUKINOTOU,BROAD BEAN

お好きな主菜をお選び下さい

本日の魚料理
POISSON DU JOUR / TODAY'S FRESH FISH

当店スペシャリテ
ほろほろ鳥と帆立貝、フォアグラのパイ包み トリュフ風味のペリグーソース
FEUILLETE TERRE ET MER AUX FOIE GRAS SAUCE MADÈRE
/ FOIE GRAS WRAPPED IN PIE

黒毛和牛ランプ肉のロースト 牛肉のエッセンスと白ワインヴィネガー
香草のラヴィゴットソース
BOEUF JAPONAIS STYLE MONSIEUR IIDA
/ ROASTED JAPANESE BEEF

オマール海老と春キャベツ　ホワイトアスパラガスのココット　白ワイン風味
HOMARD CUIT EN COCOTTE AVEC CHOU ET ASPERGE BLANCHE AU VIN BLANC
/ OMAR ROBSTER AND CABBAGE , WHITE ASPARAGUS

デセール
DESSERT DU JOUR

コーヒー
CAFÉ

（別途サービス料10％頂戴致しております）