

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

下記より好きなメインをお選びいただけます。

鴨胸肉のロースト ピクルスとフォンドヴォアのシャルキュティエールソース
CANARD RÔTI

IS産ブラックアンガス牛ハラミのステーキ フレンチフライ添え エシャロットソース
(こちらのメインはコース料金に追加料金¥800(880)を頂戴します。)
STEAK DE BŒUF

フランス ブルターニュ産豚肩ロース肉のグリエ ソーセージ添え 粒マスタード風味
ECHINE DE PORC RÔTI

豊洲直送！本日の鮮魚料理(スタッフよりご案内させていただきます。)
POISSON DU JOUR

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

季節のキッシュ・ロレーヌ

QUICHE LORRAINE

PLAT 主菜

下記より好きなメインをお選びいただけます。

ニュージーランド産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース

FILET DE BŒUF NÉO-ZÉLANDAIS

IS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 エシャロットソース

STEAK DE BŒUF

北海道産牛ハツのロースト エシャロットソース

COEUR DE BŒUF RÔTI

鴨もも肉のコンフィ キノコとじゃがいものボルドレーズ風ソテー

CONFIT DE CANARD

豊洲直送！本日の鮮魚料理(スタッフよりご案内させていただきます。)

POISSON DU JOUR

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 ¥4280(4708)

前菜 《アラカルトの場合 ¥1800(1980)》 追加料金のある料理はこちらの金額に加算した料金です



キャビアフェア!!!



イタリア産キャビア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¥5580(6138)

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

VINEGAR-MARINATED FRESH SARDINES WITH BOILED POTATOES AND AROMATIC HERBS

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

IZU "FUJISAN SALMON" MARINATED, SERVED WITH BASIL OIL AND CAPERS

驚異的な甘み! 岩手県雫石産"雪下ポワローとあべ鶏のプレツセ 蜂蜜とシェリーヴィネガー、トリュフのヴィネグレットソース

PRESSED IWATE SHIZUKUIISHI SNOW-AGED LEEKS AND ABE CHICKEN

まぐろとズッキーニのタルタル クレソンのピュレ 大葉とコラトゥーラ(イタリア魚醤)風味

TUNA AND ZUCCHINI TARTARE WITH WATERCRESS PURÉE

赤海老のカルパッチョ みょうがのピクルス 柑橘風味

RED SHRIMP CARPACCIO WITH MYOGA PICKLES AND CITRUS FLAVOR

"フランス人大好き!" 生ハム・ツナ・じゃがいも・びんちょう鮭・ゆで卵のニース風サラダ

NICOISE-STYLE SALAD WITH PROSCIUTTO, TUNA, POTATOES, ALBACORE TUNA, AND BOILED EGGS

ずわいがにとアボカド2層のガトー仕立て トマトのクーリを添えて 追加料金¥800(880)

SNOW CRAB AND AVOCADO TWO-LAYER GATEAU, SERVED WITH TOMATO COULIS

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 追加料金¥1800(1980)

TERRINE OF HUNGARIAN FOIE GRAS WITH FIG CONFIT

スタッフイチオシ! フォワグラとグリオット(さくらんぼ)のケーキ仕立て 追加料金¥800(880)

FOIE GRAS AND MORELLO CHERRY CAKE STYLE

しっとり火を入れたブラックアンガス牛もも肉のタルタル

TARTARE OF BLACK ANGUS BEEF TOPSIDE, GENTLY COOKED

帆立貝のラビオリとキャバツのエチュベ 白ワインとバターのブルブランソース 追加料金¥1200(1320)

SCALLOP RAVIOLI WITH STEAMED CABBAGE IN WHITE WINE AND BUTTER BEURRE BLANC SAUCE

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 追加料金¥1800(1980)

FOIE GRAS AND APPLE PUFF PASTRY, MADEIRA WINE AND TRUFFLE SAUCE

"病みつき!" 国産ムール貝のシンプルな白ワイン蒸し 追加料金¥800(880)

STEAMED DOMESTIC MUSSELS IN SIMPLE WHITE WINE

"2023オザミ料理コンクール優勝!" フロマージュド テートの温製 ラヴィゴットソース

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

WINNER OF THE 2023 AUXAMIS COOKING COMPETITION!! WARM HEAD CHEESE WITH RAGOUT SAUCE



お好み追加で。。



黒トリュフフェア!! フランス産黒トリュフ 1g ¥1200(1320)

当店自慢の一皿!!



豚肉と鶏白レバーの田舎風パテ ¥1600(1760)

フレンチフライ ¥700(770)

チーズ盛り合わせ ¥1400(1540)



PLAT *主菜 《アラカルトの場合 ¥2800(3040)》 追加料金のある料理はこちらの金額に加算した料金です

しっとり蒸した平目 ほんのリトリュフの香る白ワインバターソース 追加料金¥800(880)

MOIST STEAMED FLOUNDER WITH WHITE WINE AND BUTTER SAUCE

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

TODAY'S FRESH FISH AND SCALLOP PAN-FRIED

シンプルなオマール海老のポワレ 焦がしバターソース 追加料金¥1800(1980)

SIMPLE PAN-SEARED LOBSTER WITH BROWN BUTTER SAUCE

宮城県産森林鶏骨付きもも肉のロースト セツプ茸のクリームソース

ROASTED MIYAGI PREFECTURE FOREST CHICKEN LEG WITH CEP MUSHROOM CREAM SAUCE

”フランス人が愛してやまないビストロの象徴” 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!と病みつきです)

A SYMBOL OF BISTROS BELOVED BY THE FRENCH - DUCK LEG CONFIT

フランス産小鳩のロースト 小鳩のエッセンスをソースで 追加料金¥2800(3080)

ROASTED FRENCH PIGEON WITH SAUCE OF PIGEON ESSENCE

北海道産仔牛ロースのポワレ バジルとにんにくのクリームソース 追加料金¥600(660)

SEARED HOKKAIDO VEAL LOIN WITH CREAMY BASIL AND GARLIC SAUCE

ニュージーランド産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース 追加料金¥1000(1100)

PAN FRIED NEW ZEALAND BEEF FILLET WITH ESHALLOT SAUCE

蔵王牛リブロースのロースト エシャロットソース 追加料金¥2200(2420)

ROASTED ZAO BEEF RIB EYE WITH ESHALLOT SAUCE

黒毛和牛フィレ肉のポアレ エシャロットソース 追加料金¥4800(5280)

PAN-SEARED JAPANESE BLACK WAGYU FILET WITH SHALLOT SAUCE

松坂牛のほほ肉の赤ワイン煮込み 追加料金¥1000(1100)

BRAISED MATSUZAKA BEEF CHEEK IN RED WINE

北海道産 特選牛ハツのロースト エシャロットソース

ROASTED PREMIUM HOKKAIDO BEEF HEART WITH ESHALLOT SAUCE

ブラックアングス牛のハラミのグリエ ポテトフライ添え エシャロットソース

GRILLED BLACK ANGUS SKIRT STEAK WITH FRENCH FRIES AND SHALLOT SAUCE

世界最高峰! ?フランスシストロン産仔羊鞍下肉のロースト エッセンスをソースで追加料金¥2000(2200)

ROASTED LAMB RACK FROM CISTRON, WITH ESSENCE IN SAUCE

仔羊もも肉のロースト エッセンスと 香草バターソース

ROAST LAMB LEG WITH ESSENCE AND HERB BUTTER SAUCE

北海道産 蝦夷鹿のロースト 黒コショウ風味の赤ワインソース 追加料金¥1800(1980)

ROAST EZO DEER FROM HOKKAIDO WITH BLACK PEPPER FLAVORED RED WINE SAUCE

スタッフイチオシ! 岩手県産”胆沢SPFポーク”の骨付ローストマスタード添え 追加料金¥1200(1320)

BONE-IN ROAST ISAWA SPF PORK FROM IWATE PREFECTURE WITH MUSTARD

巨大!! 吉田豚のなす肉丸ごと1本のブレゼ 追加料金¥1200(1320)

BRAISED WHOLE YOSHIDA PORK SHANK

DESSERT *ア・ラ・カルトの場合¥800(880)

●しっかりとラム酒の効いたババオラム

BABA au Rhum

●フレッシュチーズのムース ベリーのソースを添えて

Fresh Cheese Mousse

●アイスクリーム(ソルベ)盛り合わせ

Ice cream and sorbet

●クレームブリュレ

Creme brulee

●濃厚なショコラのテリーヌ

Chocolate mousse

●レモンとプラリネのスフレグラッセ

Lemon and nut soufflé glacé