

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。

鶏胸肉のロースト ピクルスとフォンドヴォーのシャルキュティエールソース

CANARD RÔTI

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 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

季節のキッシュローラーヌ

QUICHE LORRAINE

PLAT 主菜

下記よりお好きなメインをお選びいただけます。

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 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

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

(こちらのメインはコース料金に追加料金￥1800(1980)を頂戴します。)

FILET DE BOEUF NEO-ZELANDAIS

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auxamis

ランチ
スペシャルプライス！！

¥4280(4108)

¥3980(4378)

アミューズ、お好みの3皿<前菜1皿、主菜1皿、デザート1皿>

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

In the case of the a la carte appetizers, it is ¥1800 (¥1980).

The dishes with additional fees will have the respective charges added to this amount.

キャビアフェア！！

キャビアはアラカルトのご案内です。

アラカルトで

イタリア産キャビアれごと一缶18g サワークリーム自家製ブリニ添え ¥5580(6138)

* 太枠内よりお好きな前菜をお選びください *

真イワシ レモンと赤ワインヴィネガーマリネ ジャガイモ・赤玉ねぎ・香草のサラダ添え

MARINATED SARDINES

伊豆 富士山自家製スマーキサーモンのマリネ 香草マヨネーズソースとバジルのピュレ

SMOKED SALMON MARINADE

岩手県産ポワロー葱とあべ鶏胸肉のフレッセ 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

PRESSE DE POIREAUX D'IWATE ET SUPRÈME DE POULET ABEVINAIGRETTE AU MIEL, VINAIGRE DE XÈRES ET TRUFFE

愛媛県産ブリのカルパッチョ 生姜風味のヴィネグレットソースと紅芯大根添え

CARPACCIO DE SÉROOLE D'EHIME, PURÉE DE RADIS ROUGE ET VINAIGRETTE AU GINGEMBRE

マグロとス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(伊魚醤)風味

MARINATED BIGEYE TUNA AND ARUGULA

赤海老のカルパッチョ ミョウガと柑橘のヴィネグレット

RED SHRIMP CARPACCIO

フランス人大好き！！

生ハム・ツナ・じゃがいも・オリーブ・卵のニース風サラダ

NIÇOISE SALAD

しっとり火を入れたアンガス牛モモ肉のタルタル ジャガイものフリット添え

SLOW-COOKED ANGUS BEEF TARTARE

ズワイガニとアボカドのケーキガトー仕立て トマトのクーリを添えて追加料金¥800(880)

CRAB AVOCADE

2023オザミスペシャルコンクール第一位!! 是非お召し上がりください!

フロマージュ・ド・テット(豚耳・豚足・豚舌・スネ肉)の温製 ラヴィゴットソース

FROMAGE DE TÊTE

りんごとフォワグラのパイ包み焼き トリュフとマティラのペリグーソース追加料金¥1800(1980)

APPLE AND FOIE GRAS PIE

ハンガリー産鴨フォアグラのテリーヌ イチジクのパン・イチジクのコンポート添え追加料金¥1800(1980)

FOIE GRAS TERRINE

フォワグラとグリオット(さくらんぼ)のケーキ仕立て 自家製ブリオッシュを添えて追加料金¥800(880)

MOUSSE DE FOIE GRAS AND GRIOTTE

本日のムール貝の白ワイン蒸し追加料金¥800(880)

STEAMED MUSSELS IN WHITE WINE

ホタテ貝のラヴィオリ キャベツのエチュヴェ 白ワインとバターソース追加料金¥1200(1320)

SCALLOP RAVIOLI

* お好み追加で *



トリュフフェア絶賛開催中！

お好みでお料理にトッピング！



●フランス産 黒トリュフ 1g ¥1200(1320)

厳選チーズの盛り合わせ

¥1400(1540)

FROMAGES

豚肉と鶏白レバーの田舎風パテ キャロットラペとコルニッシュョンを添えて ¥1600(1760)

PÂTE DE CAMPAGNE

フレンチフライ

¥700(770)

POMMES FRITES

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

しっとりと蒸し上げた平目 ほんのりトリュフの香る白ワインバタークリームソース追加料金￥800(880)
MOIST STEAMED FLOUNDER WITH WHITE WINE AND BUTTER SAUCE

豊洲直送!! 本日の鮮魚と北海道産ホタテ貝のポワレ 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)

PAN-FRIED LOBSTER

愛媛県産ブリのミキュイ ランティユー(レンズ豆)のサラダ トマトケッパー/ハーブのソース

MI-CUIT DE SÉRIOLE D'EHIME, SALADE DE LENTILLES

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

RÔTI DE CUISSE DE POULET "SHINRIN DORI" DE MIYAGI, SAUCE CRÈMEUSE AUX CÉPES

"愛してやまないビストロ料理の象徴!!" (ニンニクやタイムの香りとゆっくり火をいれて仕上げに皮をパリッと
鴨もも肉のコンフィ キノコジャガイモのボルドー風ソテー 痴みつきです。)

CANARD CONFIT

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追加料金￥2800(3080)

ROASTED PIGEON

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))

LONGE DE VEAU DU HOKKAIDO POËLÉE, SAUCE CRÈME AU BASILIC ET A L'AIL

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)

FILET DE BOEUF DE NOUVELLE-ZELANDE

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 ROAST

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-FRIED JAPANESE BLACK BEEF FILLET

松坂牛のほほ肉の赤ワイン煮込み追加料金￥1000(1100))

JOUE DE BOEUF MATSUZAKA

北海道産 特選牛ハツのロースト エシャロットソース

ROASTED HOKKAIDO BEEF HEART

ブラックアンガ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 ANGUS BEEF SKIRT STEAK

仔羊もも肉のロースト エッセンスと 香草バターソース

PROASTED LEG OF LAMB

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))

ROASTED HOKKAIDO EZO DEER

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))

IWATE PORK ROAST WITH BONE

吉田豚の巨大なスネ肉丸ごと1本のフレゼ ラビゴットソース添え追加料金￥1200(1320))

A HUGE WHOLE YOSHIDA PORK SHANK BRAISED

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

●クリームブリュレ

● クレーム ダンジュ

●濃厚なショコラのテリーヌ

●アイスクリーム(ソルベ)盛り合わせ

●レモンとプラリネのスフレグラッセ