

平日限定プリフィックスランチコース ¥2750

<前菜+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)



モンサンミッシェル産
ムール貝

Prosciutto salad

スペイン産生ハム ハモンセラノのサラダ

Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュ

Marinated salmon

燻製したアトランティックサーモンのカルパッチョ 酸っぱい玉ねぎのマリネ添え

Steamed mussels with wine

入荷しました！モンサンミッシェル産 **ムール貝**のワイン蒸し (+660)

Cold roast beef salad

黒毛和牛もも肉のローストビーフサラダ トリュフヴィネグレット (+440)

Composition of lobster (Lobster, Scallops, Cauliflower mousse)

オマール海老のコンポジション (+440)

(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)

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

Soup of the day (+550) or Porcini and foie gras risotto(+1320) or 1/2 Pan Fried Fish(+1100)

【冷製】北海道産 かぼちのポタージュ (+¥550)

又は

至福！フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット (+¥1320)

又は

本日の鮮魚 ハーフサイズ (+¥1100)

Main dish 主菜 (一品お選び下さい)

Roasted lamb leg

アイスランド産 **仔羊もも肉**のロースト

Bouillabaisse

豊洲より本日の鮮魚 (サワラ) のブイヤベース仕立て

Hamburger steak

ビストロオザミといえど！特製スペシャルハンバーグ
fondue (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 (+¥550)

Beef Steak (Japanese lean beef)

ジューシーな赤身肉！**黒毛和牛**もも肉のステーキ
赤ワインソース (130g) (+¥1100)

Dessert デザート (一品お選び下さい)

Apple tart or Cream Caramel(+300)

フランス産 林檎のタルトとアイスクリーム

又は 高貴なプリン (+¥330)

Café or tea

コーヒー 又は 紅茶