

## 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>

おすすめ

### Appetizers 前菜(一品お選び下さい)

White Fish Escabeche

鮎の国愛知から**稚鮎**のエスカベッシュ(地中海風南蛮漬け)  
鮎の地を意味する「あゆち」が「あいち」になったそうです、風味が豊かで心地よい苦味

Seared Bonito

「**龍馬タタキ**」(本物の土佐のカツオのわら焼き)  
ショウガ、蜂蜜、ブラックオリーブのヴィネグレット

Cold Roast Beef Salad

**四万十麦酒牛あかうし**(しっとりジューシーな赤身肉です)  
ローストビーフ 山盛りサラダ トリュフのヴィネグレット(+¥440)

Seared marinated salmon

海の恵み!! 軽く炙ったサーモンのマリネ

Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュ

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)

Foie gras mousse

**フォアグラ**と鴨レバーのフォンダン(なめらかムース)とポルト酒のジュレ  
温めたトリュフ風味のブリオッシュ(トースト)添え(+¥440)

<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 mushroom and foie gras risotto(+1320) or 1/2 Pan Fried Fish(+1200)

温かいかぼちゃのポタージュ (+¥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)

Pan Fried Fish

豊洲より本日の鮮魚 **ブイヤベース**仕立て

Hamburger Steak

**ビストロオザミ**といえば! 特製スペシャルハンバーグ  
フォンドヴォー(仔牛の出汁)の旨みとシェリーヴィネガーのソース

Roast duck

マグレ鴨胸肉のロースト オレンジソース

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)

Raspberry tart or Cream Caramel(+330)

フランス産木苺のタルトとアイス

又は 高貴なプリン(+¥330)

Café or tea

コーヒー 又は 紅茶



ランチ限定! ボルドー白・赤フリーフロー

シャトー・デュ・パン白(ソーヴィニヨンブラン・セミヨン)  
シャトー・デュ・パン赤(メルロー・カベルネソーヴィニヨン)

90分飲み放題 ¥2200

ランチ限定! 3杯のワインセット!!

(70cc x 3杯)

¥2,200

コースにあわせたオザミこだわりの  
ワインセットをご用意