

## 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)



モンサンミッシェル産  
ムール貝ワイン蒸し  
¥1760

Gazpacho

夏スープ! 冷たいトマトのスープガスパチヨ  
濃厚ズワイガニのムースを浮かべて

Traditional pate in France is made with livers of duck

フランス流ディップ!

ブランド鴨岩手ガモのレバーのなめらかムース バゲットトーストとサラダ添え

Fish Carpaccio lemon sauce

富山氷見より鮮魚の炙りカルパッチョ  
レモンの甘酸っぱいソース(+¥440)

Salmon confit

清流育ち! 八海山サーモンしっとりコンフィ トマトの酸っぱいソース

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)

Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュ

<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 Truffle and prosciutto Cold Capellini(+1320) or 1/2 Pan Fried Fish(+1100)

【冷製】北海道産 かぼちゃのポタージュ (+¥550)

又は

【冷製パスタ】 トリュフ香る

とうもろこしと生ハムの贅沢カッペリーニ(+¥1320)

又は

本日の鮮魚 ハーフサイズ(+¥1100)

おすすめ

### 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 クルミとマスタードのソース

Stewed beef tongue with beer

ふっくら柔らか! 牛タンの煮込み(ビールと焦がし玉葱の隠し味)

Acqua pazza

産地直送! 富山氷見の鮮魚とアサリ・トマト・オリーブを  
豪快にアクアパッツァで(+¥800)

Bouillabaisse

豊洲より本日の鮮魚の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

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