

Brasserie

AUX AMIS

ブラッスリーオザミ ソラマチ店

平日限定¥2000ランチ

月曜日はお得なドキドキわくわく食材！

5/7(火) 京鴨！堪能ランチ

『 京鴨ムネ肉(100g)とモモ肉(50g)のロースト盛り合わせ 』

古都・京都で育った京鴨のムネ肉とモモ肉を食べ比べできるランチの登場です。
甘みのある脂と上品な旨味のムネ肉と、肉の味わいは濃厚・コク深く、
ジューシーなモモ肉！京鴨の2種の部位の共演をご堪能下さいませ。

5/13(月) 大人気のオマールランチ

『 ブルターニュ産 オマールエビ(1/2尾)のポワレ 』

毎月売り切れ必至なオマールランチ！今回はオマール・ブルーとも呼ばれる、
美しい青色(茹でると赤くなります♪)と濃厚な味わいが特徴のブルターニュ産オマールエビを
特別にご用意致します！2000円ランチではとてもお出しできない高級オマールエビなんです！
皆様への日頃の感謝を込めて・・・シェフ頑張ります！！ぜひお早めのご来店がオススメです！

5/20(月) ロッシーニランチ！

『 オーストラリア産 牛フィレ肉(100g)とハンガリー産 鴨フォアグラ(50g)の
ロッシーニ 黒トリュフソース 黒トリュフ香るマッシュポテト添え 』

牛フィレ肉と鴨フォアグラ、さらに黒トリュフソースを使った人気メニューのロッシーニランチが
登場致します！ボリューム感もさることながらフォアグラとトリュフの豪華食材は見逃せません！

5/27(月) ローストビーフランチ

『 北海道産 仔牛モモ肉(150g)のロースト エシャロットソース 』

北海道の広大な大地で育った仔牛は肉質はきめ細かで、旨味たっぷり！
食欲をかきたてる、エシャロットソースをからめてお召し上がり下さい♪ご褒美ランチにどうぞ！

*ランチタイムお得な3杯のワインセット¥2160はじめました。

コースに合わせて70ccを3杯。合わせてお楽しみ下さい！

*常に最高の食材を探しています。

*入荷状況により食材が変更する場合がございます。

*数に限りがございますので売り切れの際はご了承下さいませ。