

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！

6/3(月) ウズラの親子♪ランチ

『 フランス産 **ウズラ**のグリエと**ウズラ**の卵入りライスコロッケ ディアブルソース 』

香ばしくグリエにしたフランス産のウズラに、ほどよく辛味を効かせたスパイシーなディアブル(悪魔)のソースを合わせます。付け合せにはまさに親子♪うずらの卵を入れた特製ライスコロッケを！ボリュームも満点な一皿です！

6/10(月) 魚介の旨味！ブイヤベースランチ

『 山口県萩直送！**鮮魚**、**エビ**、**ムール貝**のブイヤベース 』

山口県萩より届いた新鮮なお魚(魚種はその日の漁次第♪)を、海の幸のエビやムール貝などの海の幸の濃厚なスープ、ブイヤベース仕立てでご用意致します。食欲も落ちてくる、じめじめのこの季節に香りから食欲そそるブイヤベースをどうぞ！

6/17(月) 牛タンランチ！

『 オーストラリア産 **仔牛の牛タン**のポワレとピペラード・温玉添え 』

良質な仔牛の牛タンは、本来の牛タンの旨味もありながら、柔らかい！今回はポワレにした仔牛タンと、トマトやピーマン、玉ネギを煮込んだフランス・バスク伝統のピペラードソースに、まるやかさも楽しめる温玉を添えてご用意致します。

6/24(月) 大人気！オマールランチ

『 ブルターニュ産(またはカナダ産)**オマールエビ**のポワレ 』

大人気のオマールランチ、6月は最後の月曜日に開催です！今回は貴重なブルターニュ産を入荷するため、ただいま奔走中(汗)・・・入荷が難しい場合には、ごめんなさい・・・カナダ産でのご用意となります。どちらにしても2000円では決してお出しできない内容です！売り切れ必至のオマールランチは早めのご来店がオススメです！

*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。