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！

6/4（月）われらが”吉田豚”ランチ！

『埼玉県産 吉田豚骨付モモ肉の丸ごと1本ロースト』

脂身まで甘い、オザミのブランド豚”吉田豚”のモモ肉を骨付のまま、丸ごと1本ロースト！

骨の周りのお肉こそ、美味しい成分がいっぱいつまっております！あますことなくどうぞ！

6/11（月）シェフの腕がなる！〇〇鶏ランチ!

『スペイン産 ホロホロ鶏のバロティーヌ トリュフ風味』

スペイン産のホロホロ鶏一羽を豪快にひらいて、贅沢にトリュフを
包んで火を入れたフランス伝統の料理、バロティーヌ！シェフの腕がなる一品です！
エレガントな香りのトリュフ風味のバロティーヌをぜひご賞味ください♪

6/18（月）じめじめの初夏を乗り切る！トリップランチ！

『山形牛 トリップ(ハチノス)のニース風トマト煮込み』

じめじめの梅雨をのりきるために、力がつくランチをご用意！
トリップ（ハチノス)と呼ばれる、山形牛の腸をトマトでやわらかく煮込み、
爽やかなレモンの酸味で夏らしく･･･ボリュームたっぷりのマカロニを添えて。

6/25（月）ピチピチ！お魚ランチ！

『パリパリの衣をまとった、山口県萩産 鮮魚のロースト』

カダイフというパリパリ食感が美味しい衣を山口県萩産の鮮魚にまとまわせ、
外はパリッと中身はしっとりと仕上げました！トリュフを加えた白ワインバターの
贅沢ソースとご一緒にお召し上がり下さい。

＊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。