

プリフィックスランチコース ¥3080

<前菜+スープ+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のローストビーフ 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)

Soup of the day

<かぼちゃの一口ポタージュが付いています>

<ご追加でグレードアップはいかがですか! How about one more dish! >

Porcini mushroom and foie gras risotto(+990) or 1/2 Pan Fried Fish(+880)

至福! フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット(+¥990)

又は

本日の鮮魚 ハーフサイズ(+¥880)

おすすめ

Main dish 主菜(一品お選び下さい)

Stuffed Chicken Ballotine

四万十鶏と**桐島野菜**のバロティーヌ アルビュッフエラ風
プリットとした食感で美味 鶏の出汁とパプリカのクラシックなソース

Pan Fried Fish

豊洲より本日の鮮魚 **ブイヤベース**仕立て

Roast duck

マグレ鴨胸肉のロースト **オレンジソース**

Hamburger Steak

ビストロオザミといえ! 特製スペシャルハンバーグ
fondvoo(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)

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!!

(700ml 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