

# プリフィックスランチコース

<前菜+スープ+メイン+デザート+カフェ 自家製パン付き>

## Appetizers 前菜 (一品お選び下さい)

Prosciutto salad

スペイン産生ハム ハモンセラノのサラダ

Marinated salmon

燻製したアトランティックサーモンのカルパッチョ 酸っぱい玉ねぎのマリネ添え

Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュ

Steamed mussels with wine

入荷しました! モンサンミッシェル産 **ムール貝**のワイン蒸し (+660)

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)

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)

Soup of the day

《冷たいかぼちゃの一口ポタージュが付いてます》

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

Porcini 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)

## 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

Pan Fried Fish

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