

# 平日限定プリフィックスランチコース ¥ 2 8 0 0 (3080)

<前菜+メイン+デザート+カフェ パン付き>パンが不要の方はお申し付け下さい

## 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

White Fish Escabeche

ヴィネガーでさっぱり! サワラのエスカベッシュ(地中海風南蛮漬け)

Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュ

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 (+4 4 0)

Composition of lobster (Lobster, Scallops, Cauliflower mousse)

オマール海老のコンポジション(+6 6 0)

(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)

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

Soup of the day (+550) or Porcini and foie gras risotto(+1320) or 1/2 Pan Fried Fish(+1100)

北海道産 かぼちゃのポタージュ (+¥5 5 0)

又は

至福! フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット(+¥1 3 2 0)

又は

本日の鮮魚 ハーフサイズ(+¥1 1 0 0)

## Main dish 主菜(一品お選び下さい)

Homemade sausage and bacon choucroute garni

郷土料理! 吉田豚の自家製ソーセージ・ベーコンと醗酵キャベツのアルザス風  
(シュークルートガルニ)

Today's fish

豊洲より届いた本日の鮮魚料理 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

Duck Confit (French slow-cooked duck)

ハンガリー産鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース(+¥5 5 0)

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(+¥8 8 0)

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(+¥1 1 0 0)

## Dessert デザート(一品お選び下さい)

Apple and Rhubarb tart or Cream Caramel(+300)

フランス産 林檎とルバーブのタルトとアイスクリーム

又は 高貴なプリン(+¥3 3 0)

Café or tea

コーヒー 又は 紅茶