

# 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

Jambon persillé(Porc,pettitoes and parsley terrine)

**美味豚!** 吉田豚のジャンボンペルシエ風テリーヌ  
(豚ホホ・タン・豚足・豚耳のパセリゼリ寄せテリーヌ)

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 (+440)

Composition of lobster (Lobster,Scallops,Cauliflower mousse)

**オマール海老**のコンポジション(+660)  
(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! >

Cold Soup of the day (+550) or Abalone and seaweed risotto(+1320)

or Cold truffle Capellini(+1320) or 1/2 Today's fish(+1100)

**冷製!** 北海道産 かぼちゃのポタージュ (+¥550)

又は

アワビと青海苔のリゾット アワビの肝のソース(+¥1320)

又は

**冷製パスタ!** 夏トリュフと生ハムのカッペリーニ とうもろこし風味(+¥1320)

又は

本日の鮮魚 ハーフサイズ(+¥1100)

## Main dish 主菜(一品お選び下さい)

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

Provençal Roast Lamb

オーストラリア産 仔羊もも肉のロースト バジルソース  
夏野菜のラタトゥイユ添え

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(+¥550)

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(+¥880)

Beef Steak(Japanese lean beef)

噛むほどに旨い**赤身肉!** **黒毛和牛**もも肉のステーキ 赤ワインソース(+¥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