

# 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

Duck liver mousse

「岩手がも」の鴨レバームース サラダ添え

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 (+¥5 5 0)

又は

アワビと青海苔のリゾット アワビの肝のソース(+¥1 3 2 0)

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(+¥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)

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

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(+¥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)

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(+¥1 1 0 0)

## 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

又は 高貴なプリン(+¥3 3 0)

Café or tea

コーヒー 又は 紅茶