

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

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

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 Abalone and seaweed risotto(+1320)

or Cold porcini pasta with tomato Cream sauce(+1320) or 1/2 Today's fish(+1100)

シルクスイート(さつまいも)と人参のポタージュ (+¥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

冷製ポルチーニ茸のトマトクリームパスタ (+¥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のポワレ 白ワインソース

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

Roast Lamb

オーストラリア産 仔羊もも肉のロースト ジュのソース

Roast Duck with Orange Sauce

鴨胸肉のロースト オレンジソース

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)

Crémet d'Anjou(Cheese Mousse) or Cream Caramel(+300)

クレームダンジュ(フレッシュチーズのふわふわムース)柿とアールグレイのソース

又は 高貴なプリン(+¥330)

Café or tea

コーヒー 又は 紅茶