

## 《Menu A》

### 平日のお得なランチコース

《前菜＋スープ＋主菜＋パン＋コーヒー》

¥2,200(税込2,420)

#### Les Entrées 前菜

##### Hors-d'oeuvre panaché

本日の前菜盛り合わせ

---

##### Soupe de potiron

本日のスープ

---

#### Les Plats

主菜～下記より好きな品を一品お選びください～

##### Poisson du jour poêlé

本日の鮮魚のポワレ その日のスタイルで

##### Confit de Porc et Sausicce

フランス・ブルターニュ産 豚肩ロースのコンフィと  
旨味たっぷりソーセージの盛り合わせ 粒マスタードソース

##### Poulet roti

ハーブひまわり鶏骨付きモモ肉のバスク風煮込み

##### Steak de bœuf sauce vin rouges

アンガス牛ザブトンのロースト 赤ワインソース(+税込880円)

##### Confit de Canard

ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース(+税込220円)

---

#### Dessert du Jour

ご追加で本日のデザートはいかがですか(税込+330円)

#### Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

《Menu B》

気分はプチフランス ビストロ風ランチ

《前菜+スープ+主菜+パン+デザート+コーヒー》

¥3,300(税込3,630)

Les Entrées

前菜

Hors-d'oeuvre panaché

自慢のオードヴルの盛り合わせ

---

Soupe de jour

本日のスープ

---

Les Plats

主菜～下記より好きな品を一品お選びください～

Poisson du jour poêlé

本日の鮮魚のポワレ その日のスタイルで

Magret de Canard rôti

フランス産 マグレ鴨胸肉のロースト オレンジのソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み

Confit de Canard

ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

Steak de bœuf sauce vin rouges

アンガス牛ザブトンのロースト 赤ワインソース(+税込660円)

---

Dessert

〈選べるデザート〉

別ページより1皿お選び下さい

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

《Menu C》

迷ったらこれ！定番ランチ

¥3,980(税込4,378)

《前菜+本日の一皿+主菜+パン+デザート+コーヒー》

Les Entrées

冷前菜

Hors-d'oeuvre panaché

自慢のオードヴルの盛り合わせ **キャビア**添え

2ème

Croquette de "KUROGE"

黒毛和牛のクロケット ゴルゴンゾーラチーズのソース セルバチコ添え

Les Plats

主菜～下記より好きな品を一品お選びください～

Poisson du jour poêlé

本日の鮮魚のポワレ その日のスタイルで

Magret de Canard rôti

フランス産 マグレ鴨胸肉のロースト オレンジのソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み

Confit de Canard

ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

Steak de bœuf sauce vin rouges

アンガス牛ザブトンのロースト 赤ワインソース(+税込660円)

Dessert

〈選べるデザート〉

別ページより1皿お選び下さい

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

《Menu D》

オザミのスペシャルランチ

¥5,500(税込6,050)

《前菜+温前菜+主菜+パン+デザート+コーヒー》

Les Entrées

冷前菜 下記よりお好きな品を一品お選びください

Hors-d'oeuvre panaché

自慢のオードヴル4種の盛り合わせ キャビア添え

Terrine de Crabe et St-Jaques aux Caviar

北海道産ホタテとズワイガニのテリーヌ フランス産キャビア添え

Taboulé et calmar de la luciole

兵庫県産 ホタルイカ・うるい・ブロッコリー・ほうれん草のタブレ  
コキアージュとサフランのエキューム

Salade de rosbif

国産牛ローストビーフとパルメザンチーズの山盛りサラダ

Pâté en croute

ホロホロ鶏・鳩・吉田豚・鶏・フォアグラ・  
パテ・アン・クルート(税込+660円)

---

2ème

温前菜~下記よりお好きな品を一品お選びください~

Poisson du jour Poêlé au salade

本日の鮮魚のポワレ サラダ添え

Maquereau et radis en terrine tiède

真サバとじゃがいもの温かいテリーヌ(税込+330円)

Hot-Cake de Foie Gras

スペシャリテ! フランス産  
フォアグラとトウモロコシのホットケーキ(税込+880円)

---

Les Plats

主菜~下記よりお好きな品を一品お選びください~

Poisson du jour poêlé

本日の鮮魚のポワレ その日のスタイルで

Magret de Canard rôti

フランス産 マグレ鴨胸肉のロースト オレンジのソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み

Confit de Canard

ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

Steak de bœuf sauce vin rouges

アンガス牛ザブトンのロースト 赤ワインソース(+税込660円)

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce truffes

黒毛和牛内もも肉のロースト 黒トリュフソース(税込+660円)

---

Dessert

〈選べるデザート〉

別ページより1皿お選び下さい

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

## デザート

〈お好きなデザートをお選び下さい〉

アイス・シャーベットの盛り合わせ  
*Glace panaché*

ライムとミントのレアチーズケーキ  
オレンジのソース  
*le gâteau au fromage frais*

高貴なプリン  
\*MenuB・Cの場合は税込+330円  
*Crème Renversée*

軽やか クラシックショコラと  
バニラアイス  
*Chocolat Légère*

フランス産 リンゴのタルト  
オレンジのシャーベット添え  
*Tarte aux Pommes*