

《Menu A》

平日のお得なランチコース

《前菜+スープ+主菜+パン+デザート+コーヒー》

¥2500(税込2750)

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～下記よりお好きな品を一品お選びください～

Poisson du jour poêlé aux chou braiser sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ ソースヴァンブラン シューブレゼ添え

Porc confit

フランス産 豚肩ロースのコンフィ フレッシュトマトソース

Steak Haché

オザミ特製ハンバーグステーキ 新玉ネギとフォンドヴォアのソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み(税込+550円)

デザート

Dessert du Jour

本日のデザート

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》

¥3300(税込3630)

Les Entrées

前菜

Hors-d'oeuvre panaché

自慢のオードブルの盛り合わせ

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 aux chou braiser sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ ソースヴァンブラン シューブレゼ添え

Porc confit

フランス産 豚肩ロースのコンフィ フレッシュトマトソース

Langue de boeuf

牛舌先のトマト煮込み ヴィネガー風

Steak Haché

オザミ特製ハンバーグステーキ 新玉ネギとフォンドヴォアのソース

Canard rôti

鴨胸肉のロースト オレンジのソース(+税込330円)

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み(+税込550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

《前菜＋本日の一皿＋主菜＋パン＋デザート＋コーヒー》

¥3,980(税込4,378)

Les Entrées
冷前菜

Hors-d'oeuvre panaché

自慢のオードヴルの盛り合わせ

又は

Menu du jour

本日の一皿(+税込330円)

2ème

Bisque de homard

オマール海老のビスク

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 aux chou braiser sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ ソースヴァンブラン シューブレゼ添え

Canard rôti

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

鴨モモ肉のコンフィ 粒マスタード添え

Blanquette de veau

仔牛のブランケット (クリーム煮込み)

Carré d'agneau rôti

オーストラリア産 仔羊骨付きロース肉のロースト(+税込330円)

Chausson au Bœuf sauce Périgueux

黒毛和牛とフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース(+税込660円)

*出来上がるまでに30～40分程お時間頂きます。

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛内モモ肉のロースト 赤ワインソース(+税込660円)

*しっかりとした赤身の噛み応えある部位です。

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

《前菜+温前菜+主菜+パン+デザート+コーヒー》

¥5,500(税込6,050)

冷前菜 下記より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

Terrine de lapin

フランス産 ウサギのテリーヌ 粒マスタード添え

Composition de homard et ormeau

オマール海老と蝦夷アワビ カリフラワーームスのコンポジション

Asperges blanches et saumon fumé

フランス産 ホワイトアスパラと桜マスの燻製 グリーンオリーブソース

Galantine de foie gras

京都 七谷鴨とフォアグラとトリュフの贅沢ガランティーヌ (+税込440円)

2ème

温前菜~下記より好きな品を一品お選びください~

Quenelle de Bar sauce homard

スズキのクネル オマールソース

Reedvaux meunière au beurre brûlé

リードヴォーのムニエルのサラダ仕立て 焦しバターソース

Vol-au-vent

フランス産 パンタード (ホロホロ鶏) とセップ茸とクリーム of ヴォロヴァン トリュフ香溢れるあつあつパイ (+税込330円)

Escargots et champignons au beurre persillé

エスカルゴとマッシュルームのパセリバター焼き

Hot-Cake de Foie Gras

スペシャルティ! フォアグラとトウモロコシのホットケーキ
1/2サイズ(税込+330円) or フルサイズ(税込+1650円)

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 aux chou braiser sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ ソースヴァンプラン シューブレゼ添え

Canard rôti

鴨胸肉のロースト オレンジのソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Confit de Canard

鴨モモ肉のコンフィ 粒マスタード添え

Blanquette de veau

仔牛のブランケット (クリーム煮込み)

Carré d'agneau rôti

オーストラリア産 仔羊骨付きロース肉のロースト (+税込330円)

Chausson au Bœuf sauce Périgueux

黒毛和牛とフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース (+税込660円)

* 出来上がるまでに30~40分程お時間頂きます。

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛肉モモ肉のロースト 赤ワインソース (+税込660円)

* しっかりとした赤身の噛み応えある部位です。

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

オレンジとミントのレアチーズケーキ
オレンジのソース
Gâteau au fromage frais

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

苺のミルフィーユ
Mille-feuille aux fraises

ラム酒香る 自家製ヌガーグラッセ
Nougat glacé

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
キャラメルアイス添え
Tarte aux Pommes