≪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～

"SAWARA" poêlé au chou braiser sauce vin blanc

サワラのポワレ ソースヴァンブラン シューブレゼ添え

Porc Confit

フランス・ブルターニュ産 豚肩ロースのコンフィ(鴨油を使用) 粒マスタード添え

Rosbif salada

赤城牛 ローストビーフサラダ キノコのマリネとパルメザンチーズを添えて

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ーのソース

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～下記よりお好きな品を一品お選びください～

"SAWARA" poêlé au chou braiser sauce vin blanc

サワラのポワレ ソースヴァンブラン シューブレゼ添え

Porc Confit

フランス・ブルターニュ産 豚肩ロースのコンフィ(鴨油を使用) 粒マスタード添え

Rosbif salada

赤城牛 ローストビーフサラダ キノコのマリネとパルメザンチーズを添えて

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ーのソース

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

苺＆和牛フェアー

《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)

2éme

Bisque de Homard

オマール海老の濃厚ビスク

又は

Salade de verte aux truffes

黒トリュフ香るグリーンサラダ

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 au 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・ブルターニュ産 豚肩ロースのコンフィ(鴨油を使用) 粒マスタード添え

Canard rôti

鴨胸肉のロースト オレンジのソース

Poulet rôti sauce jus

兵庫県産 丹波黒どりのロースト(モモ肉・ムネ肉・ササミ) ジュのソース

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330円)

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¥880円)

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛モモ肉のロースト 赤ワインソース(+税込990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

苺＆和牛フェアー

《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

Salade de Rosbif

苺 & 黒毛和牛もも肉のローストビーフ サラダ仕立て
苺とバルサミコのヴィネグレットソース

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 キャビア添え

Composition de homard et ormeau

オマール海老と蝦夷アワビ カリフラワームースのコンポジション

Salade de Asperges Blanche et jambon cru de porc de "IBERICO"

福島県産 ホワイトアスパラガスとイベルコ豚の生ハム
春野菜のサラダ仕立て(税込+660円)

2éme

温前菜～下記よりお好きな品を一品お選びください～

1/2Poisson du jour poêlé au chou braiser sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ(1/2サイズ) ソースヴァンブラン シューブレゼ添え

Consommé de jarret de bœuf de braiser aux truffes

パイ生地で閉じた牛スネ肉のブレゼとトリュフのコンソメソープ

Ris de Veau

リー・ド・ヴォーのムニエル 石川県金沢産 美人レンコンのヴルーテに浮かべて

Escargots à la Bourguignon

エスカルゴとポルチーニ茸のパセリバター焼き

Hot-Cake de Foie Gras

スペシャリテ！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～下記よりお好きな品を一品お選びください～

Poisson du jour poêlé au 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

Poulet rôti sauce jus

兵庫県産 丹波黒どりのロースト(モモ肉・ムネ肉・ササミ) ジュのソース

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)

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛モモ肉のロースト 赤ワインソース(+税込440円)
＊しっかりとした赤身の噛み応えある部位です。

Cassoulet

鴨もも肉のコンフィと吉田豚のソーセージのカスレ(+税込660円)

Tourte au Bœuf et Foie gras 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880円)
＊出来上がるまでに30～40分程お時間頂きます。

Entrecôte de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛サーロインのロースト 赤ワインソース(+税込1320円)

〈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〉

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 de Fraise

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

軽やか クラシックショコラと
バニラアイス
Chocolat Légère

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