

《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'œuvre panaché
本日の前菜盛り合わせ

Soupe du 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～

"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

Salade de Rosbif

宮城県産 黒毛和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 赤ワインと粒マスタードのソース

Steak de Bavette

US産 牛ハラミのグリル フレッシュトマトソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風(+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'œuvre panaché

自慢のオードヴルの盛り合わせ

Soupe du 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～

"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

Salade de Rosbif

宮城県産 黒毛和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 赤ワインと粒マスタードのソース

Steak de Bavette

US産 牛ハラミのグリル フレッシュトマトソース

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 ブルゴーニュ風(+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》

¥3980(税込4378)

Les Entrées

冷前菜

Hors-d'œuvre panaché

自慢のオードヴルの盛り合わせ

又は

Assiette 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

トリュフ香るグリーンサラダ

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 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

Confit de Canard

鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風(+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 ジュのソース(+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

《前菜+温前菜+主菜+パン+デザート+コーヒー》

¥5,500(税込6,050)

Les Entrées

冷前菜 下記より好きな品を一品お選びください

Hors-d'œuvre panaché

自慢のオードウル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 ディルの香り
グリーンオリーブのタップナードソース キャビア添え

Composition de homard et st-jacques

オマール海老と帆立貝・サーモン・カリフラワーモースのコンポジション

Carpaccio de poisson du jour

本日の鮮魚のカルパッチョ 柿のヴィネグレットソース

2ème

温前菜～下記より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

Moules Marinière

モンサンミシェル産 ムール貝の白ワイン蒸し 香味野菜と

Escargots à la Bourguignon

エスカルゴとホルチーニ茸のブルゴーニュバター焼き

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 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 ブルゴーニュ風

Chevreuril rôti sauce poivrade

蝦夷鹿モモ肉のロースト ポワヴラードソース

Confit de Canard

鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

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 ジュのソース(+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。

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)

Dessert

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

洋ナシのコンポートとバニラアイス

白ワインのジュレ

Compote de Poires

ラム酒を効かせたフランス産 マロンとカシスの
モンブラン

Mont Blanc

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

甘さひかえめ フワフワのクレームダンジュ

自家製 季節のコンフィチュールと

Crème d'ange