

# ステーキコース

～メインにステーキが選べるシンプルな特別コース～

**Menu ¥3800 (税込¥4104)**

<前菜+スープ+主菜+本日のデザート>

自家製ノノ  
特選豚のリエット  
¥300

Bread

自家製パン

\*\*\*\*\*  
Les Entrées

<前菜>

ノルマンディー産  
無塩・イズィニーバター (25g)  
¥420

フランス中西部エシレ村  
無塩・エシレバター (30g)  
¥850

Entrée du jour

本日のオススメ前菜

\*\*\*\*\*  
Les potage

<スープ>

Potage du jour

本日のポタージュ

\*\*\*\*\*  
Les plats

<主菜を一皿お選びください>

Steak de boeuf

メキシコ産 若姫牛サーロインのステーキ (200g)

ou 又は

Steak de noix de boeuf japonais

A5ランク 山形牛もも肉のステーキ (120g) (+¥1500)

\*\*\*\*\*  
Dessert

デザート

本日のデザート

食後のお飲み物は別メニューにて別途料金でのご用意となります

お得な3杯のワインセット!!

(80cc × 3杯)

¥3,000

コースにあわせたオザミこだわりの  
ワインセットをご用意

料金は税抜き表記となっております

# 選べるコース

Menu \4800(税込¥5184)

(アミューズ+前菜+本日のポターージュ又は1/2お魚料理(+¥800)+主菜+デザート)

Amuse

アミューズ

Rillettes de Porc

特選豚のリエット

\*\*\*\*\*

Les Entrées

<前菜を下記よりお選び下さい>

Carpaccio de poisson du jour

本日の鮮魚のカルパッチョ 桜のヴィネグレットで

Pâté de campagne maison

自家製 パテ・ド・カンパーニュ (豚肉と鶏白レバーのパテ)

Salade de jambon cru de "Noir de Bigorre"

フランス産36ヶ月熟成ビゴール豚の生ハムサラダ

Entrée du jour

本日のオススメ前菜

\*\*\*\*\*

Soupe du jour

本日のポターージュ

au

又は

Poisson du jour

本日のお魚料理

¥800

\*\*\*\*\*

Les plats

<主菜を下記よりお選び下さい>

Steak haché de boeuf "YAMAGATA"

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Côte de porc "YOSHIDA"

吉田豚骨付きロース肉ロースト

Poisson du jour poêlé et sa sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ 季節のお野菜を添えて  
マッシュルームとエシャロット香る白ワインソース

Magret de canard rôti

カナダ産 マグレ鴨ムネ肉のロースト

Viande du jour

本日のお肉料理

\*\*\*\*\*

Dessert

<デザート>

<デザートは別メニューにて食後にお伺いさせていただきます>

食後のお飲み物は別メニューにて別途料金でのご用意となります

料金は税抜き表記となっております

# グルマンコース

～前菜盛り合わせにオマールエビや和牛が楽しめる贅沢コース～

**Menu ¥7800 (税込¥8424)**

<アミューズ+前菜盛り合わせ+オマールエビのロースト+主菜+本日のデザート>

Amuse  
アミューズ  
\*\*\*\*\*  
Rillettes de Porc  
特選豚のリエット  
\*\*\*\*\*  
Les Entrées  
<前菜>

ノルマンディー産  
無塩・イズィニーバター (25g)  
¥420  
フランス中西部エシレ村  
無塩・エシレバター (30g)  
¥850

Hors-d'œuvre Varié

ビストロオザミ特製!! 前菜の盛り合わせ

\*\*\*\*\*

1/2 Homard rôti

カナダ産 活オマールエビのロースト

\*\*\*\*\*

Les plats

<主菜を一皿お選びください>

Steak haché de boeuf "YAMAGATA"

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

ou 又は

Viande du jour

本日のお肉料理

ou 又は

Steak de noix de boeuf japonais

A5ランク 山形牛モモ肉のステーキ (120g) (+¥800)

\*\*\*\*\*

Dessert

<デザート>

<デザートは別メニューにて食後にお伺いさせていただきます>

食後のお飲み物は別メニューにて別途料金でのご用意となります

お得な3杯のワインセット!!

(80cc × 3杯)

¥3,000

コースにあわせたオザミこだわりの  
ワインセットをご用意

料金は税抜き表記となっております

# シェフおまかせコース (世界三大珍味)

Menu ¥9800 (税込10584)

<アミューズ+前菜2品+オマールエビ料理+メイン+デザート>

フランス中西部エシレ村  
無塩・エシレバター (30g)  
¥850

Amuse  
アミューズ  
Rillettes de Porc  
特選豚のリエット

ノルマンディー産  
無塩・イズィニーバター (25g)  
¥420

## Caviar

フランス産 キャビア とろもろこしのパンケーキ

Foie gras de canard poêlé et sa sauce aux truffes

ヨーロッパ産鴨のフォアグラのポワレ トリュフソース

Homard rôti et sa sauce américaine

カナダ産 オマールエビのポワレ

Steak de Boeuf "YAMAGATA"

A5ランク 山形牛モモ肉のステーキ

au 又は

Pigeonneau

フランス産 ピジョノー (仔鳩) のロースト

## Dessert

4種のデザート盛り合わせ

お得な3杯のワインセット!!

(80cc × 3杯)

¥3,000

コースにあわせたオザミこだわりの  
ワインセットをご用意