

LUNCH MENU A ¥1980 (2178)

(前菜 + パン + お好きなメイン + デザート + コーヒー 又は 紅茶)

ENTRÉE 前菜

お肉のパテとサーモンの山盛りサラダ

SALADE DE PÂTE ET SAUMON

PLAT 主菜

下記より好きなメインをお選びいただけます。

鴨胸肉のロースト ピクルスとフONDヴォアのシャルキュティエールソース

CANARD RÔTI

US産ブラックアンガス牛もも肉のステーキ フレンチフライ添え エシャロットソース

(こちらのメインはコース料金に追加料金¥800(880)を頂戴します。)

STEAK DE BŒUF

フランス ブルターニュ産豚肩ロース肉のグリエ ソーセージ添え 粒マスタード風味

ECHINE DE PORC RÔTI

豊洲直送！本日の鮮魚料理(スタッフよりご案内させていただきます。)

POISSON DU JOUR

DESSERT デザート

本日のデザート

DESSERT DU JOUR

コーヒー 又は 紅茶

CAFÉ OU THÉ

LUNCH MENU B ¥2980 (3278)

(前菜 ① + 前菜 ② + パン + お好きなメイン + デザート + コーヒー 又は 紅茶)

ENTRÉE 前菜 ①

お肉のパテとサーモンの山盛りサラダ

SALADE DE PÂTE ET SAUMON

ENTRÉE 前菜 ②

とうもろこしのヴェルデー 夏野菜のゼリー寄せ

VELOUTÉ DE MAÏS

PLAT 主菜

下記より好きなメインをお選びいただけます。

豚バラ肉のコンフィ・ソーセージのアルザス風シュークルート

CHOUCROUTE GARNIE

US産ブラックアンガス牛もも肉のステーキ フレンチフライ添え エシャロットソース

STEAK DE BŒUF

北海道産牛ハツのロースト エシャロットソース

COEUR DE BŒUF RÔTI

鴨もも肉のコンフィ キノコとじゃがいものボルドーズ風ソテー

CONFIT DE CANARD

豊洲直送！本日の鮮魚料理(スタッフよりご案内させていただきます。)

POISSON DU JOUR

DESSERT デザート

本日のデザート

DESSERT DU JOUR

コーヒー 又は 紅茶

CAFÉ OU THÉ

Désirée

GINZA AUXAMIS

デジレ銀座オザミ

パニユーベ、お好みのお皿＜前菜1皿、主菜1皿、デザート1皿＞

ランチ スペシャル
プライス！！

¥4280(4708)

¥3980(4378)

前菜アラカルトの場合 ¥1800(1980) 追加料金のあるお料理はこちらの金額に加算した料金です。

ENTRÉE * 前菜

キャビアフェア！！

フランス産キャビア丸ごと一缶18g サワークリーム自家製フリニ添え
¥5280(5808)

オザミ全店”鮪フェア”メニュー

赤身マグロとスッキーニのタルタル クレソンのピューレと魚醤の香り

TUNA TARTARE

メバチマグロのカルパッチョ ナスのピューレ 赤玉葱とセロリのソース

MARINATED BIGEYE TUNA AND ARUGULA

しっとい火を入れたアングス牛モモ肉のタルタル ジャがいものフリット添え

SLOW-COOKED ANGUS BEEF TARTARE

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1800(1980)】

りんごとフォワグラのパイ包み焼き トリュフとマティラのペリゲーソース

APPLE AND FOIE GRAS PIE

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1800(1980)】

ハンガリー産鴨フォアグラのテリーヌ イチジクのパン・イチジクのコンポート添え

FOIE GRAS TERRINE

赤海老のカルパッチョ ミョウガと柑橘のヴィネグレット

RED SHRIMP CARPACCIO

真イワシ レモンと赤ワインヴィネガーマリネ ジャがいも・赤玉ネギ・香草のサラダ添え

MARINATED SARDINES

フランス人大好き！！

生ハム・ツナ・じゃがいも・オリーブ・卵のニース風サラダ

NIÇOISE SALAD

2023オザミスペシャルコンクール第一位!! 是非お召し上がりください!!

フロマージュ・ド・テット(豚耳・豚足・豚舌・スネ肉)の温製 ラヴィゴットソース

FROMAGE DE TÊTE

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥500(550)】

2025オザミスペシャルコンクール第2位!! 是非お召し上がりください!!

ほんのり甘苦いフォアグラのヴァローナグアナラを使ったガトーオペラ仕立て

GATEAU OPÉRA WITH VALRHONA GUARANA FOIE GRAS

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥800(880)】

本日のムール貝の白ワイン蒸し

STEAMED MUSSELS IN WHITE WINE

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1200(1320)】

ホタテ貝のラヴィオリ キャベツのエチュヴェ 白ワインとバターのフルフランソース

SCALLOP RAVIOLI

伊豆 富士山自家製スモークサーモンのマリネ 香草マヨネーズソースとバジルのピューレ

SMOKED SALMON MARINADE

馬肉のカルパッチョ クラシックなタルタルソースで

HORSE MEAT CARPACCIO

* お好み追加で *

厳選チーズの盛り合わせ

FROMAGES

¥1400(1540)

フレンチフライ

POMMES FRITES

¥700(770)

豚肉と鶏白レバーの田舎風パテ キャロットラペとコルニッションを添えて ¥1600(1760)

PÂTE DE CAMPAGNE

メイン料理 アラカルトの場合 ￥2800(3040) 追加料金のある料理はこちらの金額に加算した料金です
PLAT ＊主菜「**デジレに来たら!!**」おすすめ料理

オザミ全店”牛肉フェア”メニュー

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥2200(2420)】

蔵王牛リブロースのロースト エシャロットソース

ROASTED ZAO BEEF RIB ROAST

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥4800(5280)】

黒毛和牛フィレ肉のポアレ エシャロットソース

PAN - FRIED JAPANESE BLACK BEEF FILLET

北海道産 特選牛ハツのロースト エシャロットソース

ROASTED HOKKAIDO BEEF HEART

フックアンガス牛のハラミのグリエ ポテトフライ添え エシャロットソース

GRILLED ANGUS BEEF SKIRT STEAK

スペイン産丸ごとひな鳥のココット エッセンスとエストラゴン風味のソース

SPANISH CHICK COCOTTE

フォアグラの香りとマッシュルームを包んだ丹波地鶏 ”バロティーズ”

TAMBA CHICKEN BALLOTINE WRAPPED IN FOIE GRAS AND MUSHROOMS

”愛してやまないビストロ料理の象徴！！”

鴨もも肉のコンフィ キ/コとジャガイモのボルドー風ソテー

DUCK CONFIT (ニンニクやタイムの香りとゆっくり火をいれて仕上げに皮をパリッと 病みつきです。)

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥2800(3080)】

フランス産小鳩のロースト 小鳩のエッセンスをソースで

ROASTED PIGEON

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥1200(1320)】

岩手県産”胆沢SPFポーク”の骨付ロースト マスタード添え

IWATE PORK ROAST WITH BONE

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥1800(1980)】

スペイン産仔ウサギもも肉のマスタード風味 フィットチーネ添え

ROASTED RABBIT THIGH

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥1800(1980)】

シンプルなおマール海老のポワレ フール/ワゼットソース

PAN - FRIED LOBSTER

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥1200(1320)】

吉田豚の巨大なスネ肉丸ごと1本のフレンチ ラビゴットソース添え

A HUGE WHOLE YOSHIDA PORK SHANK BRAISED

ハンガリー産鴨の胸肉のロースト グランマルニエとグリーンペッパーのソース

ROASTED HUNGARIAN DUCK BREAST

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥800(880)】

埼玉県産花悠子豚のロースト エッセンスのソース マスタード添え

ROAST SUCKLING PIG

【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥800(880)】

しっとりと蒸し上げた平目 ほんのりトリュフの香る白ワインバタークリームソース

MOIST STEAMED FLOUNDER WITH WHITE WINE AND BUTTER SAUCE

豊洲直送!!今日の鮮魚と北海道産ホタテ貝のポワレ 焦がしバターソース

TODAY,S FRESH FISH AND SCALLOP PAN - FRIED

塩漬豚肩ロース肉のコンフィ・ソーセージのアルザス風シュークルート

SALTED PORK SHOULDER CONFIT

仔羊もも肉のロースト エッセンスと 香草バターソース

PROASTED LEG OF LAMB

ESSERT ＊デザート＊アラ・カルトの場合￥800(880)

●しっかりとラム酒の効いたババオラム

●クレームブリュレ

● クレーム ダンジュ

●濃厚なショコラのテリーヌ

●アイスクリーム(ソルベ)盛り合わせ

●レモンとフリネのスフレグラッセ