

プリフィックスランチコース ¥ 2 9 8 0 (3278)

<前菜+スープ+メイン+デザート+カフェ パン付き>パンが不要の方はお申し付け下さい

Appetizers 前菜 (一品お選び下さい)

Prosciutto salad

スペイン産生ハム ハモンセラノのサラダ

Marinated salmon

燻製したアトランティックサーモンのカルパッチョ 酸っぱい玉ねぎのマリネ添え

White Fish Escabeche

ヴィネガーでさっぱり！サワラのエスカベッシュ (地中海風南蛮漬け)

Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュ

Cold roast beef salad

黒毛和牛もも肉のローストビーフサラダ トリュフヴィネグレット (+440)

Composition of lobster (Lobster, Scallops, Cauliflower mousse)

オマール海老のコンポジション (+660)

(オマール海老・ホタテ・カリフラワームース・コンソメジュレ)

Soup of the day

《かぼちゃの一口ポタージュが付いてます》

<ご追加でグレードアップはいかがですか！ How about one more dish！>

Porcini and foie gras risotto(+990) or 1/2 Pan Fried Fish(+880)

至福！フォアグラのポワレとポルチャーニ茸のリゾット (+¥990)

又は

本日の鮮魚 ハーフサイズ (+¥880)

Main dish 主菜 (一品お選び下さい)

Homemade sausage and bacon choucroute garni

郷土料理！吉田豚の自家製ソーセージ・ベーコンと醗酵キャベツのアルザス風
(シュークルートガルニ)

Hamburger Steak

ビストロオザミといえば！特製スペシャルハンバーグ
フォンドヴォー(仔牛の出汁)の旨みとシェリーヴィネガーのソース

Today's fish

豊洲より届いた本日の鮮魚料理 プイヤベース仕立て

Duck Confit (French slow-cooked duck)

ハンガリー産鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース (+¥550)

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

ほろほろに煮込んだ！牛ホホ肉の赤ワイン煮 (+¥880)

Beef Steak (Japanese lean beef)

ジューシーな赤身肉！黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース (+¥1100)

Dessert デザート (一品お選び下さい)

Apple and Rhubarb tart or Cream Caramel(+300)

フランス産 林檎とルバーブのタルトとアイスクリーム

又は 高貴なプリン (+¥330)

Café or tea

コーヒー 又は 紅茶