

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

Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュ

Duck liver mousse

「岩手がも」の鴨レバームース サラダ添え

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・カリフラワーームース・コンソメジュレ)

Soup of the day

《冷製かぼちゃの一口ポタージュが付いています》

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

Abalone and seaweed risotto(+990) or Cold truffle capellini(+990) or 1/2 Today's fish(+880)

アワビと青海苔のリゾット アワビの肝のソース (+¥990)

又は

冷製パスタ! 夏トリュフと生ハムのカッペリーニ とうもろこし風味 (+¥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)

Today's fish

豊洲より届いた本日の鮮魚料理 ブイヤベース仕立て

Hamburger Steak

ピ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

Provençal Roast Lamb

オーストラリア産 仔羊もも肉のロースト バジルソース
夏野菜のラタトゥイユ添え

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)

噛むほどに旨い赤身肉! 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 tart or Cream Caramel(+300)

フランス産 林檎のタルトとアイス

又は 高貴なプリン (+¥330)

Café or tea

コーヒー 又は 紅茶