

MENU ¥2800 (税込3080)

<前菜+スープ+メイン+デザート+カフェ 自家製パン付き>

Appetizers 前菜(一品お選び下さい)

Prosciutto salad

スペイン産ハモンセラーノ 生ハムのサラダ仕立て

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)

Composition of lobster(Lobster, Scallops, cauliflower mousse)

オマール海老のコンポジション(+¥400)

(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)

Seared marinated salmon

海の恵み!! 軽く炙ったサーモンのマリネ

Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュ

Soup of the day or Clam Chowder with white asparagus (+1000) or 1/2 Pan Fried Fish(+800)

温かい 安納芋の一口ポタージュ

又はグレードアップで

フランス産ホワイトアスパラガスとふきのとうのクラムチャウダー(+¥1000)

又は

本日の鮮魚ハーフサイズ(+¥800)

Main dish 主菜(一品お選び下さい)

Pan Fried Fish

本日の鮮魚 本日のスタイルで

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
fondue(仔牛の出汁)の旨みとシェリーヴィネガーのソース

Sea food rice casserole

ビストロオザミの新定番! 贅沢シーフードドリア

全て国産! 車エビ・ホタテ・カキ入り

Quail and foie gras Cabbage rolls

シェフのスペシャル! ウズラとフォアグラのちりめんキャベツ包み(+¥500)

Roasted Lamb

フランス産! 仔羊モモ肉のロースト

Roasted Duck

マグレ鴨胸肉のロースト 胡桃とマスタードソース

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(+¥500)

Beef Steak(Australian Beef)

柔らかい赤身肉! オーストラリア産 アンガス種 葡萄牛
リブローズのステーキ (130g) (+¥1000)

Dessert

Assortment of petit dessert

プチデザート盛り合わせ

Café or tea

コーヒー 又は 紅茶



ランチ限定! ボルドー白・赤フリーフロー

シャトー・デュ・パン白(ソーヴィニヨンブラン・セミヨン)
シャトー・デュ・パン赤(メルロー・カベルネソーヴィニヨン)

90分飲み放題 ¥2000 (税別)

ランチ限定! 3杯のワインセット!!

(70cc x 3杯)

¥2,000

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。