

※～11/30まで
MENU PLAISIRS

¥27,800（税・サービス料10%込）

こちらのコースは3日前までの要予約とさせていただきます

自然の敬意を感じずにはいられない素晴らしい食材の出会いと贈り物に敬意を払い、食の喜びをフランス料理の真髄を元にひらめきを形にした五感で味わうコースをご用意致しました。是非ご堪能ください。

仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます ご了承くださいませ

キャヴィア丸ごと一缶18g 自家製プリニ添え

CAVIAR 18g AVEC BLINIS MAISON

ずわい蟹,トマト,アボカドのミルフィーユ仕立て ルッコラとクレソン,トレビスのサラダ

CRAB,TOMATE AND AVOCADO MILLEFEUILLE

マグロのグリエ

THON GRILLÉ

帆立のムースと鮑のパイ包み ソース・ヴァンブラン

SCALLOP MOUSSE AND ABALONE PIE WITH WHITE WINE SAUCE

活オマール海老を2種の調理法で

HOMARD VIVANT CUIT DE DEUX MANIÈRES



日本テレビ系「Golden SixTONES」にてオザミトーキョーのロッシーニが紹介されました”

特選黒毛和牛フィレ肉とフォワグラのロッシーニ マデラワインと黒トリュフのソースペリゲー

ROSSINI AU FOIE GRAS ET FILET DE BOEUF NOIR JAPONAIS

アヴァンデセール

AVENT DESSERT

グランデセール

GRAND DESSERT

コーヒー 又は 紅茶

CAFÉ OU THÉ