

《Menu B》

迷ったらこれ!定番ディナー

¥3,980(税込4,378)

《前菜+本日の一皿+主菜+パン+デザート》

Les Entrées

～前菜～

Hors-d'oeuvre panaché

自慢のオードヴルの盛り合わせ **キャビア**添え

2ème 温前菜

Croquette de "KUROGE"

黒毛和牛のクロケット ゴルゴンゾーラチーズのソース セルバチコ添え

Les Plats

主菜～下記より好きな品を一品お選びください～

Poisson du jour poêlé

本日の鮮魚のポワレ その日のスタイルで

Magret de Canard rôti

フランス産 マグレ鴨胸肉のロースト オレンジのソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み

Confit de Canard

ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

Steak de bœuf sauce vin rouges

アンガス牛ザブトンのロースト 赤ワインソース(+税込660円)

Dessert

〈選べるデザート〉

別ページより1皿お選び下さい

(別途サービス料10%頂戴いたします)

《Menu C》

オザミのスペシャルディナー

¥5,500(税込6,050)

《前菜+温前菜+主菜+パン+デザート》

Les Entrées

冷前菜~下記より好きな品を一品お選びください~

Hors-d'oeuvre panaché

自慢のオードヴル4種の盛り合わせ キャビア添え

Terrine de Crabe et St-Jaques aux Caviar

北海道産ホタテとズワイガニのテリーヌ フランス産キャビア添え

Taboulé et calmar de la luciole

兵庫県産 ホタルイカ・うるい・ブロッコリー・ほうれん草のタブレ
コキアーシュとサフランのエキューム

Salade de rosbif

国産牛ローストビーフとパルメザンチーズの山盛りサラダ

Pâté en croute

ホロホロ鶏・鳩・吉田豚・鶏・フォアグラ・
パテ・アン・クルート(税込+660円)

2éme

温前菜~下記より好きな品を一品お選びください~

Poisson du jour Poêlée au saladé

本日の鮮魚のポワレ サラダ添え

Maquereau et radis en terrine tiède

真サバとじゃがいもの温かいテリーヌ(税込+330円)

Hot-Cake de Foie Gras

スペシャリテ! フランス産
フォアグラとトウモロコシのホットケーキ(税込+880円)

Les Plats

主菜~下記より好きな品を一品お選びください~

Poisson du jour poêlé

本日の鮮魚のポワレ その日のスタイルで

Magret de Canard rôti

フランス産 マグレ鴨胸肉のロースト オレンジのソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み

Confit de Canard

ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

Steak de bœuf sauce vin rouges

アンガス牛ザブトンのロースト 赤ワインソース(+税込660円)

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce truffes

黒毛和牛内もも肉のロースト 黒トリュフソース(税込+660円)

Dessert

〈選べるデザート〉

別ページより1皿お選び下さい

(別途サービス料10%頂戴いたします)

デザート

〈お好きなデザートをお選び下さい〉

アイス・シャーベットの盛り合わせ
Glace panaché

ライムとミントのレアチーズケーキ
オレンジのソース
le gâteau au fromage frais

高貴なプリン
*MenuBの場合は税込+330円

Crème Renversée

軽やか クラシックショコラと
バニラアイス
Chocolat Légère

フランス産 リンゴのタルト
オレンジのシャーベット添え
Tarte aux Pommes