≪Menu B≫

迷ったらこれ!定番ディナー

《前菜＋本日の一皿＋主菜＋パン＋デザート＋コーヒー》

¥4,500(税込4,950)

苺＆和牛フェアー

Les Entrées

～前菜～

Hors-d'œuvre panaché

自慢のオードヴルの盛り合わせ

又は

Assiette du jour

本日の一皿(+税込330円)

2éme

Bisque de Homard

オマール海老の濃厚ビスク

又は

Salade de verte aux truffes

黒トリュフ香るグリーンサラダ

Les Plats

主菜～下記よりお好きな品を一品お選びください～

Poisson du jour poêlé aux chou braiser sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ ソースヴァンブラン シューブレゼ添え

Canard rôti

鴨胸肉のロースト オレンジのソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Poulet rôti sauce jus

兵庫県産 丹波黒どりのロースト(モモ肉・ムネ肉・ササミ) ジュのソース

Carré d'Agneau rôti

オーストラリア産 仔羊骨付きロース肉のロースト(+税込330円)

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛モモ肉のロースト 赤ワインソース(+税込440円)

＊しっかりとした赤身の噛み応えある部位です。

Cassoulet

鴨もも肉のコンフィと吉田豚のソーセージのカスレ(+税込660円)

Tourte au Bœuf et Foie gras sauce Périgueux

黒毛和牛とフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース(+税込880円)

＊出来上がるまでに30～40分程お時間頂きます。

Entrecôte de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛サーロインのロースト 赤ワインソース(+税込1320円)

Dessert

<選べるデザート>

別ページより１皿お選び下さい

Café ou Thé

コーヒー　又は　紅茶

(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

《前菜＋温前菜＋主菜＋パン＋デザート＋コーヒー》

¥5,900(税込6,490)

苺＆和牛フェアー

Les Entrées

冷前菜～下記よりお好きな品を一品お選びください～

Hors-d'œuvre panaché

自慢のオードヴル4種の盛り合わせ キャビア添え

Salade de Rosbif

黒毛和牛もも肉のローストビーフ サラダ仕立て
苺とバルサミコのヴィネグレットソース

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 キャビア添え

Composition de homard et ormeau

オマール海老と蝦夷アワビ カリフラワームースのコンポジション

Salade de Asperges Blanche et jambon cru de porc de "IBERICO"

福島県産 ホワイトアスパラガスとイベルコ豚の生ハム
春野菜のサラダ仕立て(税込+660円)

2éme

温前菜～下記よりお好きな品を一品お選びください～

1/2Poisson du jour poêlé au chou braiser sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ(1/2サイズ) ソースヴァンブラン シューブレゼ添え

Consommé de jarret de bœuf de braiser aux truffes

パイ生地で閉じた牛スネ肉のブレゼとトリュフのコンソメソープ

Ris de Veau

リー・ド・ヴォーのムニエル 石川県金沢産 美人レンコンのヴルーテに浮かべて

Escargots à la Bourguignon

エスカルゴとポルチーニ茸のパセリバター焼き

Hot-Cake de Foie Gras

スペシャリテ！フォアグラとトウモロコシのホットケーキ
1/2サイズ(税込+330円)　or　フルサイズ(税込+1650円)

Les Plats

主菜～下記よりお好きな品を一品お選びください～

Poisson du jour poêlé aux chou braiser sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ ソースヴァンブラン シューブレゼ添え

Canard rôti

鴨胸肉のロースト オレンジのソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Poulet rôti sauce jus

兵庫県産 丹波黒どりのロースト(モモ肉・ムネ肉・ササミ) ジュのソース

Carré d'Agneau rôti

オーストラリア産 仔羊骨付きロース肉のロースト(+税込330円)

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛モモ肉のロースト 赤ワインソース(+税込440円)

＊しっかりとした赤身の噛み応えある部位です。

Cassoulet

鴨もも肉のコンフィと吉田豚のソーセージのカスレ(+税込660円)

Tourte au Bœuf et Foie gras sauce Périgueux

黒毛和牛とフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース(+税込880円)

＊出来上がるまでに30～40分程お時間頂きます。

Entrecôte de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛サーロインのロースト 赤ワインソース(+税込1320円)

Dessert

〈選べるデザート〉

別ページより１皿お選び下さい

Café ou Thé

コーヒー　又は　紅茶　　(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〉

高貴なプリン
＊MenuBの場合は税込+330円
Crème Renversée

苺のミルフィーユ
Mille-Feuille de Fraise

フランス産 リンゴのタルト
キャラメルアイス添え
Tarte aux Pommes

軽やか クラシックショコラと
バニラアイス
Chocolat Légère

アイス・シャーベットの盛り合わせ
Glace panaché

オレンジとミントのレアチーズケーキ
オレンジのソース
Gâteau au fromage frais