

《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)

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)

2ème

Bisque de Homard

オマール海老の濃厚ビスク

又は

Salade de verte aux truffes

トリュフ香るグリーンサラダ

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 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

Confit de Canard

鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

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。

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)

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'œuvre 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 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

Gaspacho de "HAMO"

ハモの湯引きと水茄子のガスパチョ

2ème

温前菜～下記より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) ソースヴァンプラン シューブレゼ添え

Consommé de légumes

パイ生地でふたをしたトリュフと野菜のコンソメスープ

Moules Marinière

モンサンミシェル産 ムール貝の白ワイン蒸し 香味野菜と

Escargots à la Bourguignon

エスカルゴとボルチーニ茸のパセリバター焼き

Hot-Cake de Foie Gras

スペシャルティ！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 ソースヴァンプラン 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

Confit de Canard

鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

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。

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

ピーチメルバ

Pêche Melba

ヌガーグラッセ

Nougat Glacé

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

甘さひかえめ フワフワのクレームダンジュ
自家製 長野県産 季節のコンフィチュールと

Crème d'ange