



# Menu Prix Fixe

## ¥4280 (¥4708) のコース

(※追加料金を頂くお料理もございます※)

●お好きな前菜・メイン・デザートをお選びいただけます。嬉しいコーヒー又は紅茶付き♪



アラカルトでご注文の場合、前菜は¥1500(1650)～、

メイン料理が¥2700(2970)～、デザートは¥650(715)より承りま!

アミユース (吉田豚のリエット パケットパン付き)

コースの前菜は以下からお一つお選びください

### 本日のオススメ!

Asperges Blanche

フランスロワール産 **ホワイトアスパラガス**の冷製 半熟卵添え (+¥550税)  
ロメスコ (赤パプリカ・トマト・アーモンドを使用した) ソース

St.Jaques poelee et Veloute

北海道産 **ホタテ貝**のポワレと **新玉ねぎ**の冷たいヴルーテ (¥330税込)  
春野菜添え

Gras double

内臓好きにはたまらない! A4 **黒毛和牛スジ肉**と **牛ギアラ**のグラドゥーブル (¥330税込)  
(トマト煮込みのパン粉焼き) メルバトースト添え

Carnaccio de KANPACHI

鹿児島県 **綿江産三ツ星カンパチ**のカルパッチョ (¥330税込)  
爽やかなレモンクーリとオレンジ風味のラヴィゴットソース

Confit de Foiegras

ハンガリー産 **鴨フォアグラ**のなめらかコンフィ (+¥440税込)  
本日の自家製マーマレード添え メルバトーストと生ハムのアクセント

Salade de pomme et fromage

「北海道 **小林牧場のカマンベール**」ほんのり温かい **タルティーヌ**と  
**リンゴのコンポート**のサラダ仕立て  
ハチミツとシェリーヴィネガーのドレッシング

Ouiche

自家製 **キッシュロレーヌ**

Carnaccio de boeuf

低温調理した **黒毛和牛モモ肉**のカルパッチョ (+¥550税込)

Salade de jambon cru et de fromage

**ハモンセラーノ**生ハムと **チェダーチーズ**の山盛りサラダ

Pâté de canonnage moisan

自家製 **吉田豚**のパテ サラダ添え

Carnaccio de saumon

**ノルウェー産サーモン**のカルパッチョ 有機人参のヴィネグレットソース

Gâteau de crabe "Zuwai" à l'Avocat et son coulis de tomate

**ズワイガニ**と **アボカド**のディル風味 **ガトー**仕立て (+550税込)  
クーリ・ド・トマト

Hors-d'œuvre varie

うれしい!! **オードブル**盛り合わせ (+550税込)  
(内容はスタッフまでお気軽にお尋ねくださいませ)

**サイドディッシュや  
前菜の前に食前酒とご一緒に...**

- ・ハモンセラーノ生ハム ¥700(770)
  - ・サラミ ¥700(770)
- ・生ハム・パテ・サラミの盛り合わせ ¥1500(1650)
- ・当店おすすめチーズの盛り合わせ

**大和豚のソーセージ**  
じゃが芋のロースト添え 1本¥650(715)

北海道無塩バター ¥250(275)

- オリーブ ¥300(330)
- ピクルス(コルニッション) ¥300(330)
- ミックスナッツ ¥380(418)
- ドライフルーツ ¥500(660)
- フレンチフライ ¥600(660)

ご追加で！お好きなメインディッシュに！

ハンガリー産**フォアグラ**のポワレトッピング♪+600円(660円)

オススメはお肉料理！ハンバーグや合鴨、牛肉と相性抜群！



メイン料理(お好みの1品をお選びください)



## 本日のオススメ！！



Rôti de boeuf "KUROGEWAGYU"

黒毛和牛のロースト トリュフソース

お好きな部位をお選びください。

程よいサシの赤身肉 内モモ肉 (+¥550税込)

とろけるサシ ロース肉 (+¥880税込)

※コース特価の為、アラカルトの場合、ロース肉は4000円(4400円)頂戴致します。

WAGYU Hache

黒毛和牛のむっちりハンバーグ (+¥550税込)

濃厚マデラ酒ソース

お魚のトッピングに  
オススメ！！

Poele de Poisson "SAWARA"

特選サワラのポワレ

あざりとズワイ蟹風味の白ワインソース

北海道産ホタテのポワレ

1個 440円税込

Confit de Canard

ハンガリー産仔鴨もも肉のコンフィ (+¥330税込)

Steak frites

US産 **ブラックアンガス**牛リブアイロースのステーキ (+¥550税込)

フレンチフライ添え

Blanc de poulet rôti

岩手県産 **鶏むね肉**のしっとり低温ロースト

マッシュルームとトマトのクリームソース

Joue de bœuf au vin rouge

国産 **牛ホホ肉**の柔らか赤ワイン煮込み (+¥330税込)

Agneau de Rôti

オーストラリア産 **仔羊**モモ肉のロースト

エピス風味のソース

Rôti de Porc et Saucisse

仏ブルターニュ産 **豚肩ロース肉**のローストと

大和豚の **ソーセージ**盛り合わせ

Dessert デザート

Crém caramelé

オザミスペシャルティ！ 高貴なプリン

Glacé panaché

アイスの盛り合わせ

Gateau de Fromage de Basques

しっとりなめらか！バスクチーズケーキ (+¥330税込)

Terrine de chocolat

超濃厚！チョコレートテリーヌ

Gateaux de roule

超クラシック！自家製オペラ（チョコレートケーキ） (+¥330税込)

エキゾチックソース

Beignet

甘酸っぱ〜い！パッションフルーツのクリームと  
バニラアイスのドーナツ仕立て (+¥330税込)

Mousse aux Macropyllé

ほんのり香る！大葉のムース さっぱり白ワインのジュレ  
季節の果物添え

Café

コーヒー又は紅茶

(アラカルトにはドリンクは付きません。)

※+¥200 (¥220) でカフェオレ、カプチーノ、エスプレッソ、  
ハーブティー (カモミール) に変更できます。