



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※)

●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)～より承りませう

アミューズ (吉田豚のリエット バケットパン付き)

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!

Carpaccio de Bonito

千葉県産カツオのカルパッチョ (¥550税込)
シェリーヴィネガーとショウガ風味のヴィネグレットソース

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税込)
アンチョビ風味のシーザーサラダ仕立て

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

Terrine de Saumon et St-Jaques

北海道産ホタテ貝のムースとスモークサーモンのテリーヌ 大葉の香り (¥330税込)
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

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 fromage

デンマーク産カマンベールとオランダ産ゴードチーズの
ルーロー (春巻き) 仕立て (¥330税込)
グリオット (ダークチェリー) のコンポート添え
ハチミツとシェリーヴィネガーのドレッシング

Quiche

自家製キッシュロレーヌ

Carpaccio 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 cannaone maison

自家製 吉田豚のパテ サラダ添え

Carpaccio 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)

ミックスマツ ¥380 (418)

ドライフルーツ ¥500 (660)

...

¥1700~(1870)

ノレンナノフイ ¥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。※追加料金を頂戴致します。

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

Poele de Poisson "SAWARA"

特選**サワラ**のポワレ

あさりとズワイ蟹風味の白ワインソース

お魚のトッピングに
オススメ！！

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 de Bavette

特選！US産 **牛ハラミ**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

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

Créam caramél

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 Saint Marc

超クラシック！ガトーサンマルク (+¥330税込)

(バニラとショコラムースの2層のケーキ)

Beignet

甘酸っぱ〜い！パッションフルーツのクリームタルト (+¥330税込)

季節の果物とお好みのアイス添え

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。