



# Menu Prix Fixe



(※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)～より承ります。

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!

### 秋の味覚★

Grillé de SANMA

北海道産新秋刀魚の天火焼き 焼きナスと肝風味のタップナードソースと  
トマトのアンディボワーズ (フレッシュトマトのさっぱり) ソース (+¥550税込)

Salade cezar et Jambon a la maison

埼玉県産吉田豚仲肉の無添加 自家製ハムと  
半熟卵のシーザーサラダ仕立て (+¥440税込)

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 バジルの香り (¥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コンフィ フレッシュイチジク添え (+¥440税込)  
バルサミコ酢とポルト酒の甘酸っぱいソース 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タチーズの  
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

Ouiche

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  
¥1700～ (1870)

大和豚のソーセージ  
じゃが芋のロースト添え 1本 ¥650 (715)

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！！**



Poele de Ris de Veau

青森県産**仔牛リードヴォー**（胸腺肉）のポワレ（+¥440税込）  
シェリービネガー風味のケッパー・コルニッションのソース  
（～シャルキュティエール風～）

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

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  
あさ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 660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

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  
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

オザミスペシャルリテ！ 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)

Gateau chocolat

自家製！ガトーショコラ

Tarte aux Pomme

フランス産！リンゴのタルト お好きなアイス添え (+¥330税込)

Nougat glace

フランス版アイス！！ヨーグルト風味のヌガークラッセ (+¥330税込)

甘酸っぱいエキソチックソース

Mousse aux Noix de coco

心おどる！！ココナッツのムース オレンジシャーベット添え

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。