



Menu Prix Fixe

¥4280(4708)～



(※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

季節限定！
師直伝！！

本日のオススメ！

Terrine de Cepas et Foiegras sau cepes

ヨーロッパ産セップ茸 (ポルチーニ茸) とフォアグラの温かいテリーヌ
セップ茸のクーリーソース (+¥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 鴨ムネ肉のしっとり生ハム添え (+¥440税込)
蜂蜜とシェリーヴィネガー、バルサミコの甘酸っぱいソース

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 campagne 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！！



Ris de Veau en croute

青森県産仔牛リードヴォー（胸腺肉）と黒毛和牛もも肉の赤ワイン煮込みの**パイ包み焼き** (+880税込)

フォアグラ風味の濃厚赤ワインソース

※コース特価の為、アラカルトの場合4200円(4620円)頂戴致します。

※最高の状態でのご用意する為に、少々お時間を頂きます。

Chevreuil rôti

千葉県房総産**鹿内モモ肉**のロースト (+¥550税込)

ソース グランヴヌール（葡萄の果実味豊かな甘酸っぱいソース）

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)

濃厚マテラ酒ソース

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

その日のスタイルで



Confit de Canard

特大！ハンガリー産**仔鴨もも肉**のコンフィ (+¥440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**もも肉のロースト

エビス風味のソース

Rôti de Porc et Sauce

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

Mont blanc

みんな大好き！！仏産マロンのモンブラン仕立て (+¥440税込)
クレームダイヤモンド (アーモンドクリーム of 生地) とラングドシャ添え

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)

Mousse aux chocolat

超贅沢&超濃厚！チョコレートのムース (+¥330)

Tarte aux Pomme

フランス産！リンゴのタルト お好きなアイス添え

Bavarois

甘酸っぱ〜い！！仏産洋梨のババロアと洋梨のソルベ
洋梨のフレッシュマリネ添え

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。