

ランチ トラディションコース

Menu TRADITION ¥4980税込 (¥4527税抜)

Hokkaido butter
北海道産バター
¥330税込 (¥300税抜)

パンとご一緒に 吉田豚のリエット
Bread and "YOSHIDA" pork rilette

CHOOSE ONE

埼玉県・吉田豚のパテ・ド・カンパーニュとサーモンのマリネ 黒オリーブのソースの盛り合わせ
Country-style Pâté "Yoshida" pork and marinated salmon black olive sauce

サーモンのマリネとじゃがいものプリニ セルバルドカニソース マスの卵添え
Marinated salmon and potato blinis

フランス産 ホワイトアスパラガス トリュフヴィネグレットソース ポーチドエッグ添え
White asparagus with truffle vinaigrette and poached egg

カナダ産 オマールエビとズワイガニのガトー仕立て 淡路島産 フルーツ玉ねぎのクーリ (+¥660税込)
Lobster and snow crab cake

ハンガリー産 フォアグラテリーヌ 金柑のジャム プリオッシュ添え (+¥880税込)
Foie gras terrine with kumquat jam

CHOOSE ONE

長野県産 天龍鮎のコンフィ ラヴィゴットソース
Confit of sweetfish with ravigote sauce

豊洲より本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース
Fish of the day

※当店ではお肉の焼き加減を
ミディアムレアにてご用意しておりますが、
ご希望の焼き加減ございましたらお申し付けください。
In our restaurant, we serve the meat medium rare,
please let us know if you have a preference

どのメインディッシュにも追加可能
イタリア産ピアンケット(春)トリュフ
~最高級の香りをどうぞ~

1g + ¥660 (税込)

2g + ¥1100 (税込)

3g + ¥1600 (税込)

CHOOSE ONE

US産 ブラックアンガス牛 内モモのステーキ オニオンソース
"Black Angus" beef steak onion sauce

オザミといえば!! 吉田豚肩ロース肉のロースト オニオンソース
Aux Amis Speciality! Yoshida Pork roast

鴨ムネ肉のロースト オレンジソース
Duck roast orange sauce

黒毛和牛100%ハンバーグ フォンドヴォーとシェリーヴィネガーのソース
Kuroge-wagyu hamburg steak

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥880税込)
Japanese beef fillet poele shallot sauce

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea