

Désirée

GINZA AUXAMIS
デジレ オザミ

¥4280(4378)

アミューズ、お好みの3皿<前菜1皿、主菜1皿、デザート>

前菜アラカルトの場合 ¥1800(1980) 追加料金のあるお料理はこちらの金額に加算した料金です。

In the case of the a la carte appetizers, it is ¥1800 (¥1980).

The dishes with additional fees will have the respective charges added to this amount.

キャビアフェア！！

キャビアはアラカルトのご案内です。

アラカルトで

イタリア産キャビア丸ごと一缶18g サワークリーム自家製ブリニ添え ¥5580(6138)

* 太枠内よりお好きな前菜をお選びください *

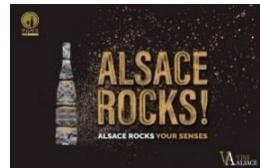
"アルザス 鮓・牛肉フェア"メニュー

赤身マグロとズッキーニのタルタル クレソンのピューレと魚醤の香り

TUNA TARTARE

[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1800(1980)]

アルザスフェア！ハンガリー産フォワグラのテリーヌ ゲヴェレツトラミネールでコンポートにした洋梨とジュレ添え



是非Gewurtztraminer "Fronholz" Ostertag グラス¥1800(1980)を！

FOIE GRAS TERRINE

しっとり火を入れたアンガス牛モモ肉のタルタル じゃがいものフリット添え

SLOW-COOKED ANGUS BEEF TARTARE

[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1800(1980)]

りんごとフォワグラのパイ包み焼き トリュフとマティラのペリグーソース

APPLE AND FOIE GRAS PIE

赤海老のカルパッチョ ミョウガと柑橘のヴィネグレット

RED SHRIMP CARPACCIO

真イワシ レモンと赤ワインヴィネガーマリネ じゃがいも・赤玉ねぎ・香草のサラダ添え

MARINATED SARDINES

フランス人大好き！！

生ハム・ツナ・じゃがいも・オリーブ・卵のニース風サラダ

NIÇOISE SALAD

2023オザミスペシャリテコンクール第一位!! 是非お召し上がりください!

プロマージュ・ド・テット(豚耳・豚足・豚舌・スネ肉)の温製 ラヴィゴットソース

FROMAGE DE TÊTE

[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥800(880)]

本日のムール貝の白ワイン蒸し

STEAMED MUSSELS IN WHITE WINE

[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1200(1320)]

ホタテ貝のラヴィオリ キャベツのエチュヴェ 白ワインとバターのフルフレンソース

SCALLOP RAVIOLI

伊豆 富士山自家製スマートサーモンのマリネ 香草マヨネーズソースとバジルのピュレ

SMOKED SALMON MARINADE

バケットに...

バター追加1個

¥200 (220)

* お好み追加で *



トリュフフェア絶賛開催中！



お好みでお料理にトッピング！

- ヒマラヤ産 黒トリュフ 1g ¥150(165)
- ルーマニア産 黒トリュフ 1g ¥500(550)

厳選チーズの盛り合わせ

¥1400(1540)

FROMAGES

豚肉と鶏白レバーの田舎風パテ キャロットラペとコルニッシュを添えて ¥1600(1760)

PÂTE DE CAMPAGNE

フレンチフライ

¥700(770)

POMMES FRITES

PLAT *主菜《アラカルトの場合 ￥2800(3040)》追加料金のある料理はこちらの金額に加算した料金です

「デジレに来たら!!」おすすめ料理

"アルザス 牛肉フェア"メニュー

アルザスフェア

フォアグラの香りとマッシュルームを包んだ丹波地鶏 "バロティース" リースリングのクリームソース
TAMBA CHICKEN BALLOTTINE WRAPPED IN FOIE GRAS AND MUSHROOMS

[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥2200(2420)]

藏王牛リブロースのロースト エシャロットソース
ROASTED ZAO BEEF RIB ROAST

[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥4800(5280)]

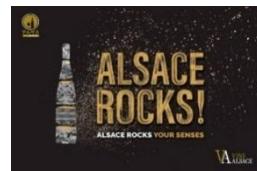
黒毛和牛フィレ肉のボアレ エシャロットソース
PAN-FRIED JAPANESE BLACK BEEF FILLET

[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥1000(1100)]

松坂牛のほほ肉の赤ワイン煮込み
JOUE DE BOEUF MATSUZAKA

北海道産 特選牛ハツのロースト エシャロットソース
ROASTED HOKKAIDO BEEF HEART

ブラックアンガス牛のハラミのグリエ ポテトフライ添え エシャロットソース



ひな鳥のシンプルなロースト エッセンスとクリーミーなエストラゴンの2種のソース

SPANISH CHICK COCOTTE

“愛してやまないビストロ料理の象徴！！”

鴨もも肉のコンフィ キノコとジャガイモのボルドー風ソテー

DUCK CONFIT (ニンニクやタイムの香りとゆっくり火をいれて仕上げに皮をパリッと 痴みつきです。)

[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥1800(1980)]

北海道産 蝦夷鹿のロースト 黒コショウ風味の赤ワインソース
ROASTED HOKKAIDO EZO DEER

[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥2800(3080)]

フランスランド産小鳩のロースト 小鳩のエッセンスをソースで
ROASTED PIGEON

スタッフイチオシ！！[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥1200(1320)]

岩手県産"胆沢SPFポーク"の骨付ロースト マスタード添え

IWATE PORK ROAST WITH BONE

[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥1800(1980)]

スペイン産仔ウサギもも肉のマスター風味 フィットチーネ添え
ROASTED RABBIT THIGH

[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥1800(1980)]

シンプルなオマール海老のポワレ 焦がしバターソース
PAN-FRIED LOBSTER

[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥1200(1320)]

吉田豚の巨大なスネ肉丸ごと1本のフレゼ ラビゴットソース添え
A HUGE WHOLE YOSHIDA PORK SHANK BRAISED

[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ￥800(880)]

しっとりと蒸し上げた平目 ほんのりトリュフの香る白ワインバタークリームソース
MOIST STEAMED FLOUNDER WITH WHITE WINE AND BUTTER SAUCE

豊洲直送!!本日の鮮魚と北海道産ホタテ貝のポワレ 焦がしバターソース

TODAY'S FRESH FISH AND SCALLOP PAN-FRIED

仔羊もも肉のロースト エッセンスと 香草バターソース

PROASTED LEG OF LAMB

DESSERT *ア・ラ・カルトの場合￥800(880)

●しっかりとしたラム酒の効いたババオラム

● クレーム ダンジュ

●アイスクリーム(ノルベ)盛り合わせ

●クレームブリュ

●濃厚なショコラのテリーヌ

●レモンとフランネのスフレグラッセ