

**週末限定 ¥2800(税込3080)**

<前菜+一口スープ+メイン+デザート+カフェ 自家製パン付き>

## Appetizers 前菜(一品お選び下さい)

Fig and Prosciutto salad

佐渡産極上黒いちじくと生ハムのサラダ(+¥300)

Brandade of cod

南仏スタイルのディップ! タラとジャガイモのブランダード

Seared marinated salmon

海の恵み!! 軽く炙ったサーモンのマリネ

Smoked-Duck Salad

マグレ鴨胸肉のスモークのサラダ

Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュ

Composition of lobster(Lobster, Scallops, cauliflower mousse)

オマール海老のコンポジション(+¥400)

(オマール海老・ホタテ・カリフラワームース・コンソメジュレ)

Soup of the day

《安納芋の一口ポタージュが付いてます》

<ご追加でグレードアップはいかがですか! How about one more dish! >

Porcini mushroom and foie gras risotto(+900) or 1/2 Pan Fried Fish(+800)

至福! フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット(+¥900)

又は

本日の鮮魚 ハーフサイズ(+¥800)

## Main dish 主菜(一品お選び下さい)

Pan Fried Fish

豊洲より本日の鮮魚 ブイヤベース仕立て

Roast duck

鴨胸肉のロースト グリーンペッパーソース

Baked Japanese lobster

贅沢! 丸ごと1尾 伊勢海老のテルミドール (+¥800)

(特製ベシャメルソースと伊勢海老のグラタン風)

Hamburger Steak

ビストロオザミといえば! 特製スペシャルハンバーグ  
フォンドヴォー(仔牛の出汁)の旨みとシェリーヴィネガーのソース

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

ほろほろに煮込んだ! 牛ホホ肉の赤ワイン煮(+¥500)

Beef Steak(Japanese lean beef)

ジューシーな赤身肉! 栃木産黒毛和牛もも肉のステーキ  
赤ワインソース (130g) (+¥1000)

## Dessert デザート(一品お選び下さい)

Apple tart or Cream Caramel(+300)

フランス産 林檎のタルトと塩キャラメルアイスクリーム

又は 高貴なプリン(+¥300)

Café or tea

コーヒー 又は 紅茶



ランチ限定! ボルドー白・赤フリーフロー

シャトー・デュ・パン白(ソーヴィニヨンブラン・セミヨン)  
シャトー・デュ・パン赤(メルロー・カベルネソーヴィニヨン)

90分飲み放題 ¥2000 (税別)

ランチ限定! 3杯のワインセット!!

(700cc x 3杯)

¥2,000

コースにあわせたオザミこだわりの  
ワインセットをご用意

料金は税抜き表記となっております。