

《Menu B》

気分はプチフランス ビストロ風ランチ

《前菜+スープ+主菜+パン+デザート+コーヒー》

¥3300(税込3630)

Les Entrées

前菜

Hors-d'œuvre panaché

自慢のオードヴルの盛り合わせ

Soupe du jour

本日のスープ

Les Plats

主菜～下記より好きな品を一品お選びください～

"SAWARA" poêlé au chou braiser sauce vin blanc

サワラのポワレ ソースヴァンブラン シューブレゼ添え

Porc Confit

フランス・ブルターニュ産 豚肩ロースのコンフィ(鴨油を使用) 粒マスタード添え

Salade de Rosbif

赤城牛 ローストビーフサラダ キノコのマリネとパルメザンチーズを添えて

Steak Haché

オザミ特製ハンバーグステーキ 新玉ネギとフォンドヴォーのソース

Canard rôti

鴨胸肉のロースト オレンジのソース(+税込330円)

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み(+税込550円)

Dessert

〈選べるデザート〉

別ページより1皿お選び下さい

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

《Menu C》

迷ったらこれ！定番ランチ

《前菜+本日の一皿+主菜+パン+デザート+コーヒー》

¥3980(税込4378)

Les Entrées

冷前菜

Hors-d'œuvre panaché

自慢のオードヴルの盛り合わせ

又は

Assiette du jour

本日の一皿(+税込330円)

2ème

Bisque de Homard

オマール海老の濃厚ビスク

又は

Salade de verte aux truffes

トリュフ香るグリーンサラダ

Les Plats

主菜～下記より好きな品を一品お選びください～

Poisson du jour poêlé au chou braiser sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ ソースヴァンブラン シューブレゼ添え

Porc Confit

フランス・ブルターニュ産 豚肩ロースのコンフィ(鴨油を使用) 粒マスタード添え

Canard rôti

鴨胸肉のロースト オレンジのソース

Poulet rôti sauce jus

兵庫県産 丹波黒どりのロースト(モモ肉・ムネ肉・ササミ) ジュのソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み(+税込330円)

Carré d'Agneau rôti

オーストラリア産 仔羊骨付きロース肉のロースト(+税込¥880円)

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛モモ肉のロースト 赤ワインソース(+税込990円)

*しっかりとした赤身の噛み応えある部位です。

Dessert

〈選べるデザート〉

別ページより1皿お選び下さい

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

《Menu D》

オザミのスペシャルランチ

《前菜+温前菜+主菜+パン+デザート+コーヒー》

¥5,500(税込6,050)

Les Entrées

冷前菜 下記より好きな品を一品お選びください

Hors-d'œuvre panaché

自慢のオードヴル4種の盛り合わせ キャビア添え

Carpaccio de Cheval

馬肉のカルパッチョ フキノトウのマヨネーズ

Terrine de Crabe et St-Jaques aux Caviar

北海道産ホタテとズワイガニのテリーヌ キャビア添え

Composition de homard et ormeau

オマール海老と蝦夷アワビ カリフラワームースのコンポジション

Salade de Asperges Blanche et jambon cru de "IBERICO"

福島県産 ホワイトアスパラガスとイベリコ豚の生ハム
春野菜のサラダ仕立て(税込+660円)

2ème

温前菜～下記より好きな品を一品お選びください～

1/2Poisson du jour poêlé au chou braiser sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ(1/2サイズ) ソースヴァンブラン シューブレゼ添え

Consommé de jarret de bœuf de braiser aux truffes

パイ生地で閉じた牛スネ肉のブレゼとトリュフのコンソメスープ

Boudin Noir au compote de pomme

フランス産 豚の血のソーセージ=ブーダン・ノワール
トリュフ香るブリオッシュとリンゴのコンポート添え

Escargots à la Bourguignon

エスカルゴとホルチーニ茸のパセリバター焼き

Hot-Cake de Foie Gras

スペシャルティ! フォアグラとトウモロコシのホットケーキ
1/2サイズ(税込+330円) or フルサイズ(税込+1650円)

Les Plats

主菜～下記より好きな品を一品お選びください～

Poisson du jour poêlé au chou braiser sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ ソースヴァンブラン シューブレゼ添え

Canard rôti

鴨胸肉のロースト オレンジのソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み

Poulet rôti sauce jus

兵庫県産 丹波黒どりのロースト(モモ肉・ムネ肉・ササミ) ジュのソース

Carré d'Agneau rôti

オーストラリア産 仔羊骨付きロース肉のロースト(+税込330円)

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛モモ肉のロースト 赤ワインソース(+税込440円)

*しっかりとした赤身の噛み応えある部位です。

Cassoulet

鴨もも肉のコンフィと吉田豚のソーセージのカスレ(+税込660円)

Tourte au Bœuf et Foie gras sauce Périgueux

黒毛和牛とフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース(+税込880円)

*出来上がるまでに30～40分程お時間頂きます。

Entrecôte de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛サーロインのロースト 赤ワインソース(+税込1320円)

Dessert

別ページより1皿お選び下さい

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

デザート

〈お好きなデザートをお選び下さい〉

高貴なプリン

*MenuB・Cの場合は税込+330円

Crème Renversée

苺のミルフィーユ

Mille-Feuille de Fraise

フランス産 リンゴのタルト

キャラメルアイス添え

Tarte aux Pommes

軽やか クラシックショコラと

バニラアイス

Chocolat Légère

アイス・シャーベットの盛り合わせ

Glace panaché

オレンジとミントのレアチーズケーキ

オレンジのソース

Gâteau au fromage frais