

《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 ソースヴァンプラン シューブレゼ添え

Choucroute de Porc de "YOSHIDA"
埼玉県産 吉田豚のベーコンとソーセージのシュークルート

Salade de Rosbif
軽井沢諸星農園の新鮮野菜と
宮城県産 黒毛和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

Steak de Bavette
US産 牛ハラミのグリル フレッシュトマトソース

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

Choucroute de Porc de "YOSHIDA"

埼玉県産 吉田豚のベーコンとソーセージのシュークルート

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) シュのソース

Confit de Canard

鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

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

自慢のオードブル4種の盛り合わせ キャビア添え

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

Gaspacho de "HAMO"

ハモの湯引きと水茄子のガスパチョ

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) ソースヴァンプラン シューブレゼ添え

Consommé de légumes

パイ生地でふたをしたトリュフと野菜のコンソメスープ

Moules Marinière

モンサンミシェル産 ムール貝の白ワイン蒸し 香味野菜と

Escargots à la Bourguignon

エスカルゴとボルチーニ茸のパセリバター焼き

Hot-Cake de Foie Gras

スペシャルリテ! 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 ソースヴァンプラン 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

Confit de Canard

鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

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。

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

ピーチメルバ

Pêche Melba

ヌガーグラッセ

Nougat Glacé

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

甘さひかえめ フワフワのクレームダンジュ
自家製 長野県産 季節のコンフィチュールと

Crème d'ange