

## 《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

### Pot-au-feu de joue de porc

吉田豚のホホ肉のポトフ

### 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アのソース

### 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～下記よりお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

**Pot-au-feu de joue de porc**

吉田豚のホホ肉のポトフ

**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

自慢のオードウル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 ディルの香りと  
グリーンオリーブのタプナードソース キャビア添え

#### Composition de homard et st-iacques

オマール海老と帆立貝・サンマ・カリフラワー・ムースのコンポジション

#### Pâte en croûte

吉田豚とフォアグラ・鴨のパテアンクルート

#### Carpaccio de poisson du jour

本日の鮮魚のカルパッチョ 柿のヴィネグレットソース

#### 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

#### Fricassée de poulet et champignons

丹波黒どりとジロール茸のフリカッセ 秋トリュフの香り

#### 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

#### 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*

洋ナシのコンポートとバニラアイス  
白ワインのジュレ

*Compote de Poires*

フランス産 マロンとカシスのモンブラン  
*Mont Blanc*

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*