

Brasserie

# AUX AMIS

ブラッスリーオザミ ソラマチ店

平日限定¥2000ランチ

月曜日はお得なドキドキわくわく食材！

11/5(火) **ローストランチ** ※4日が祝日の為、火曜日に振り替えさせていただきます。

『 岩手県 奥州市「いさわSPF地養豚」モモ肉のロースト(骨付丸ごと1本) 』

岩手のブランド豚「いさわSPF地養豚」は、天然素材の飼料で育っている為、豚特有の臭みがなく、コクと旨味に富んだ豚肉です。今回はこの「いさわSPF地養豚」のモモ肉を骨付で丸ごと1本じっくりとロースト！骨の周りの旨味をじわ〜っとしみだします♪

11/11(月) **大人気！オマールランチ**

『 ブルターニュ産 **オマールエビ**のポワレ オマールエビのリゾット添え 』

大人気のオマールランチ！今回も希少なブルターニュ産を入荷できるよう、頑張ります！（汗  
入荷状況によってはカナダ産になる可能性もございますが・・・それでもお得♪  
オマールを美味しさを十分に堪能できるポワレのスタイルで、さらに旨味たっぷりのリゾットを添えてご用意♪

11/18(月) **ロッシーニランチ！**

『 特選**牛フィレ肉**・**フォアグラ**のポワレ **黒トリュフソース** 』

ロッシーニが2000円で食べれるなんて・・・！と大好評の頂いているロッシーニランチが  
11月にも登場致します！特選牛フィレの上には、豪華食材のフォアグラを、  
香り高い黒トリュフをふんだんに使ったソースで！牛フィレ・フォアグラ・黒トリュフの組み合わせは贅沢！！

11/25(月) **赤ワイン煮込みランチ**

『 **地鶏**・**丹波黒鶏**の**コック**・**オー**・**ヴァン** 』

寒くなってきたこの季節にぴったりなフランス伝統の赤ワイン煮込みランチをご用意致します！

良質な地鶏の「丹波黒鶏」のモモ肉を3日間赤ワインに漬けて赤ワイン煮込みに、  
さらに低温でじっくりと火を入れジューシーに仕上げたムネ肉のローストも一緒に♪

一皿で二つの部位、二つの調理法を楽しめるランチです！

- \*ランチタイムお得な3杯のワインセット¥2160はじめました。  
コースに合わせて70ccを3杯。合わせてお楽しみ下さい！
- \*常に最高の食材を探しています。
- \*入荷状況により食材が変更する場合がございます。
- \*数に限りがございますので売り切れの際はご了承下さいませ。