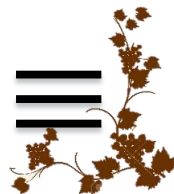


≡ アラカルト a la carte ≡



オザミ自慢！オードブル

Hors d'oeuvre



真鯛とサーモンのタルタル仕立て
サラダ添え
¥1,500(税別)

埼玉県・吉田豚の田舎風パテ
スペイン産生ハム添え
¥1,500(税別)

シェフの気まぐれ
オードブルの盛り合わせ

1人前 ¥1,000(税別)

2人前 ¥1,800(税別)



Ensemble...

季節のポタージュスープ ¥600(税別)

シンプルグリーンサラダ

特製ヴィネグレットソース ¥700(税別)

ポテトフライ 高貴なトリュフの香り ¥980(税別)

フランス産 チーズ ¥1,000(税別)~

5~6名様でも楽しめる船盛りサイズ

200g ¥2,200(税別)

3~4名様にぴったりハーフサイズ

100g ¥1,200(税別)

1~2名様にも！おためしサイズ

50g ¥650(税別)



オードブルとご一緒に・・・
本日のシャンパン
グラス ¥1,280(税別)



フランス産キャビア
フロマーージュブラン・パルメザン・
焼き上げとうもろこしのブリニ添え
9g ¥2,700(税別)
18g ¥5,000(税別)

Fruits de mer

Plats de viande

絶品！メインディッシュ

パン ¥200(税別)

イズニーバター ¥300(税別)

オーストラリア産
ブラックアンガス牛・
ザブトンのロースト
¥2,500(税別)

オザミといえば！
吉田豚 肩ロースのロースト
¥2,200(税別)

本日の鮮魚のポワレ
¥2,000(税別)



ボリューム満点！
メガステーキ!!!
300g ¥3,300(税別)



特選牛フィレ肉と
フォアグラ・トリュフの
ロッシーニ
¥3,500(税別)

食後に…デザート

高貴なプリン ¥600(税別)

本日のデザート ¥600(税別)



ハッピーアワー♪

平日～18時限定で
アルコール半額&グラスワイン特価！

Bonne

heure♪♪



《上記以外にもコースメニューの中からのご提供も可能です》

※上記は全て税別表記です。※写真はイメージです。食材の入荷状況・季節によって内容が変わります。

※ディナータイムはサービス料10%を別途頂戴致します。