

《Menu A》

気分はプチフランス ビストロ風ディナー

《前菜＋主菜＋パン＋デザート＋コーヒー》

¥4,180(税込4,598)

Les Entrées

前菜

Hors-d'oeuvre panaché

自慢のオードヴルの盛り合わせ

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 sauce vin blanc avec Choux braisés

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 sauce épice

鴨胸肉のロースト フランス風スパイス香るソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風

Cuisse de Canard Confit sauce Moutarde en grains

鴨モモ肉のコンフィ 粒マスタード添え

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 B》

迷ったらこれ！定番ディナー

《前菜＋本日の一皿＋主菜＋パン＋デザート＋コーヒー》

¥4,780(税込5,258)

Les Entrées

前菜～2つより一品お選び下さい～

Hors-d'œuvre panaché

自慢のオードヴルの盛り合わせ

又は

Terrine de Crabe et St-Jaques

北海道産 ホタテとズワイガニのテリーヌ
フキノトウとアンチョビのソース(+税込330円)

2ème

二皿目～2つより一品お選び下さい～

エビ
フェア

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 新鮮サラダ

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 sauce vin blanc avec Choux braisés

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 sauce épice

鴨胸肉のロースト フランス風スパイス香るソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風

Cuisse de Canard Confit sauce Moutarde en grains

鴨モモ肉のコンフィ 粒マスタード添え

Noix de Chevreuil rôti sauce Poivrade

蝦夷鹿モモ肉のロースト ポワヴラードソース(+税込550円)

Jambonnette de Poulet sauce aux Morille

宮城県産 森林どりのジャンボンネット モリリーのソース(+税込660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660円)

＊しっかりとした赤身の噛み応えある部位です。

Cassoulet

鴨モモ肉のコンフィと吉田豚のソーセージのカスレ(+税込880円)

Gigot d'Agneau rôti sauce jus d'Agneau

フランス シストロン産仔羊モモ肉のロースト ジュのソース(+税込880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

〈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》

オザミのスペシャルディナー

《前菜＋温前菜＋主菜＋パン＋デザート＋コーヒー》

¥6,380(税込7,018)

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 aux Caviar

自慢のオードヴル4種の盛り合わせ キャビア添え

Blanc Manger d'Asperges blanches et gelée de bouillon de coquillages

フランス ロワール産 ホワイトアスパラガスのブランマンジェと貝のジュレ

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

フキノトウとアンチョビのソース キャビア添え

Composition de Homard et st-jacques, Pomme et Mousse de Céleri-rave

オマール海老と帆立貝・リンゴ・根セロリムースのコンポジション

Mie cuit de Sérieole Coulis de Chou-fleur et Yuzu

富山県産 ブリのミキユイ 柚子とカリフラワーの2種のクーリと

Asperges blanches et Tartare de Crevettes Crues et Fraises aux Caviar

フランス ロワール産 白アスパラガスと生エビとイチゴのタルタル キャビア添え(+税込440円)

Terrine de Foie Gras et Kakis séchés avec pain d'épices

フォアグラとあんぼ柿のテリーヌ パンデエビス添え(+税込550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 sauce vin blanc avec Choux braisés

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

Foie gras poêlé Soupe à la Bardane aux Truffes

フォアグラのポワレ ゴボウとトリュフのスープ仕立て

Escargots à la Bourguignon

エスカルゴとボルチーニのパセリバター焼き

Poireau et calamars Grillés Sauce vinaigrette à la Truffe

岩手県産 雪下ポワローとヤリイカのグリエ トリュフのヴィネグレットソース

Escabèche Mehikari au Kadaïf et Beignets de Tomates

カダイフをまとったメヒカリとトマトのベニエ エスカベッシュ仕立て

Calmar luciole à la Sétoise avec couscous

国産ホタルイカのトマト煮込み セート風 クスクスと

Hot-Cake de Foie Gras

スペシャリテ！フォアグラとトウモロコシのホットケーキ トリュフのヴィネグレット

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 sauce vin blanc avec Choux braisés

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 sauce épice

鴨胸肉のロースト フランス風スパイス香るソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風

Cuisse de Canard Confit sauce Moutarde en grains

鴨モモ肉のコンフィ 粒マスタード添え

Noix de Chevreuil rôti sauce Poivrade

蝦夷鹿モモ肉のロースト ポワヴラードソース(+税込550円)

Jambonnette de Poulet sauce aux Morille

宮城県産 森林どりのジャンボンネット モリーユのソース(+税込660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660円)

*しっかりと赤身の噛み応えある部位です。

Cassoulet

鴨モモ肉のコンフィと吉田豚のソーセージのカスレ(+税込880円)

Gigot d'Agneau rôti sauce jus d'Agneau

フランス シストロン産仔羊モモ肉のロースト ジュのソース(+税込880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

〈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

ホワイト
アスパラ
フェア

エビ
フェア

ホワイト
アスパラ
フェア

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

**MenuA・Bの場合は税込+330円*

Crème Renversée

チェリーブランデー香る 苺のミルフィーユ

Millefeuille aux Fraises

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

アイスとシャーベットの盛り合わせ

Panaché de Glace et Sorbet

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

Fromage Frais à l'orange et à la Menthe

日本ーおいしい！

高貴なチョコレートパフェ (K・C・P)

**MenuA・Bの場合は税込+308円*

Parfait au Chocolat