

黒毛和牛50%OFFフェアコース！！

通常価格¥7,600(税込8,360)→¥3,800(税込4,180)
《前菜+温前菜+主菜+パン+デザート》

Les Entrées

冷前菜 下記より好きな品を一品お選びください

Rémoulade de Lapin et Poulet

イタリア産 **ウサギ**と薩摩地鶏と根セロリのレムラード シェリーとエストラゴンのコンソメジュレ
空豆と**スナップエンドウ**・**こごみ**をBioヴァージンオイルとエシャロットで絡めて

Tartare de poissons

富山県産 **ホタルイカ**と鱒の卵・真鯛・サーモンのタルタル
筍と**独活(ウド)**・**うるい**のエチュベ 赤玉ネギのヴィネグレットソース

Presse de homard breton et bonite

オマールブルー・トロ鯉・2種のアスパラのプレッセ(+税込330円)

Asperges blanches sauce César

フランス・ロワール産 **ホワイトアスパラガス**と**ピサンリ**(タンポポの葉)のミモザ仕立て
新ジャガのクランブルと燻製オイル ソースセザール(税込+550円)

Terrine de Crabe et St-Jaques

北海道産 **ズワイガニ**と帆立のテリーヌ ビーツとエルブのヴィネグレット

Pâté de campagne

黒毛和牛と吉田豚・フォアグラ・アプリコットのパテ(税込+550円)

2ème

Maquereau et radis en terrine tiède

真サバとじゃがいもの温かいテリーヌ 大根のマリネとサワークリーム添え

Les Plats

主菜～下記より好きな品を一品お選びください～

Carré d'Agneau rôti

ニュージーランド産 **スプリングラム**骨付きロース肉のロースト タイムとジュのソース

Veau de lait rôti

ニュージーランド産 **乳飲み仔牛**骨付きロース肉のロースト
モリーユとマデラのソース(税込+330円)

Joue de bœuf à la bourguignonne

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み

Confit de Canard de Challans

フランス産 シャラン鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

Poisson du jour poêlé sauce olive

本日鮮魚のポワレ 露の臺(フキノトウ)とグリーンオリーブのソース

Steak de bœuf en Rossini

希少部位！アンガス牛“ザブトン”(肩ロース)のローストと
フランス産 フォアグラのポワレ ロッシーニ風(税込+550円)

Noix de bœuf de "YAMAGATA" rôti sauce truffes

山形県産 黒毛和牛内モモ肉のロースト 黒トリュフソース

Filet de bœuf de "KUROGE" rôti sauce truffes

鹿児島県産 黒毛和牛フィレ肉のポワレ 黒トリュフソース(+税込990円)

Dessert

〈選べるデザート〉

別ページより1皿お選び下さい

オザミのスペシャルディナー38%OFF!!

通常価格¥7,800(税込8,580)→¥4,800(税込5,280)
《前菜+温前菜+主菜+パン+デザート》

Les Entrées

冷前菜 下記より好きな品を一品お選びください

Rémoulade de Lapin et Poulet

イタリア産 **ウサギ**と薩摩地鶏と根セロリのレムラード シェリーとエストラゴンのコンソメジュレ
空豆と**スナップエンドウ**・**こごみ**をBioヴァージンオイルとエシャロットで絡めて

Tartare de poissons

富山県産 **ホタルイカ**と鱒の卵・真鯛・サーモンのタルタル
筍と**独活(ウド)**・**うるい**のエチュベ 赤玉ネギのヴィネグレットソース

Presse de homard breton et bonite

オマールブルー・トロ鯉・2種のアスパラのプレッセ(+税込330円)

Asperges blanches sauce César

フランス・ロワール産 **ホワイトアスパラガス**と**ピサンリ**(タンポポの葉)のミモザ仕立て
新ジャガのクランブルと燻製オイル ソースセザール(税込+550円)

Terrine de Crabe et St-Jaques

北海道産 ズワイガニと帆立のテリーヌ ビーツとエルブのヴィネグレット

Pâté de campagne

黒毛和牛と吉田豚・フォアグラ・アプリコットのパテ(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～

Hot-Cake de Foie Gras

スペシャリテ! フランス産 フォアグラとトウモロコシのホットケーキ(税込+220円)

Bœuf en Pate Brick

パートブリックで包んだ黒毛和牛のスプリングロール

Les Plats

主菜～下記より好きな品を一品お選びください～

Carré d'Agneau rôti

ニュージーランド産 **スプリングラム**骨付きロース肉のロースト タイムとジュのソース

Veau de lait rôti

ニュージーランド産 **乳飲み仔牛**骨付きロース肉のロースト
モリーユとマデラのソース(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

Confit de Canard de Challans

フランス産 シャラン鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

Poisson du jour poêlé sauce olive

本日鮮魚のポワレ 露の薑(フキノトウ)とグリーンオリーブのソース

Steak de bœuf en Rossini

希少部位! アンガス牛"ザブトン"(肩ロース)のローストと
フランス産 フォアグラのポワレ ロッシー二風(税込+550円)

Noix de bœuf de "YAMAGATA" rôti sauce truffes

山形県産 黒毛和牛内モモ肉のロースト 黒トリュフソース

Filet de bœuf de "KUROGE" rôti sauce truffes

鹿児島県産 黒毛和牛フィレ肉のポワレ 黒トリュフソース(+税込990円)

Dessert

〈選べるデザート〉

別ページより1皿お選び下さい

デザート

〈お好きなデザートをお選び下さい〉

アイス・シャーベットの盛り合わせ

Glace panaché

苺のミルフィーユ バニラアイス添え

Millefeuille de fraises

高貴なプリン

*MenuA・Bの場合は税込+330円

Crème Renversée

フランス産 リンゴのタルト バニラアイス添え

Tarte aux Pommes

フランボワーズのタルト バニラアイス添え

*MenuA・Bの場合は税込+330円

Tarte aux Franboises

全て自家製！日本一おいしい

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

お勧めシェフお任せコース28%OFF!!

旬の美味食材を楽しむコース

通常価格¥9,100 (税込¥10,010) → ¥6,500 (税込¥7,150)

Amuse Gueule

アミューズ

☆

Entrée Froid

フランス・ロワール産 ホワイトアスパラガスとピサンリ(タンポポの葉)の
ミモザ仕立て 新ジャガのクランブルと燻製オイル ソースセザール

☆

Entrée Chaud

フランス産 フォワグラととうもろこしのホットケーキトリュフのソース

☆

Poisson

鮮魚のポワレ 落の臺(フキノトウ)とグリーンオリーブのソース

☆

Granite

お口直しのタイムのグラニテ

☆

Viande

鹿児島県産 黒毛和牛フィレ肉のポワレ 黒トリュフソース

☆

Dessert et café

デザート盛り合わせ

カフェ

お勧めシェフお任せコース (B)

4月も2人で1本375mlシャンパン付き

旬の美味食材を楽しめるコース

¥8,500 (税込9,350)

Amuse Gueule

アミューズ 1口のキャビアとグジェール

☆

Entrée Froid

フランス・ロワール産 ホワイトアスパラガスとピサンリ(タンポポの葉)の
ミモザ仕立て 新ジャガのクランブルと燻製オイル ソースセザール

☆

Entrée Chaud

フランス産 フォワグラととうもろこしのホットケーキトリュフのソース

☆

Poisson

カナダ産 オマール海老と鮮魚のポワレ ソースアメリカーナ

☆

Granite

お口直しのタイムのグラニテ

☆

Viande

山形県産 黒毛和牛内モモ肉のロースト 黒トリュフソース

☆

Dessert et café

デザート盛り合わせ

カフェ