

BRASSERIE AUX AMIS

プリフィックスコース<前菜+主菜+デザート> 1500円 (税込1620円)

Entrée

本日のおすすめ！！

Moules à la vin blanc お食事の金額に+300円(税込324円)

アイルランド産 ムール貝と香味野菜の白ワイン蒸し

Salade de jambon cru

スペイン産 ハモンセラーノ生ハムのサラダ

Pâté de campagne en Salade

フランス産田舎風パテ サラダ添え

Potage du maïs

とうもろこしの温製ポタージュ

Salade de fromage

フランス産乳牛チーズのオープン焼きサラダ

Le soupe du jour +300円(税込324円)

追加どうぞ！！本日のミニスープ

Plat

本日のおすすめ！！

Steak frites お食事の金額に+500円(税込540円)

大特価!!オーストラリア産 牛サーロインステーキ(200g)

ポテトフライ又はサラダ添え

Poêlé de cabillaudau chouchinois à la crème

岩手・宮古産 タラのポワレ 白菜のクリーム煮

Saucisse de porc à la maison

自家製 豚肉のソーセージ 粒マスタードソース

Steak Haché

ブラッスリーオザミ特製！！ハンバーグ デミグラスソース

Fricasse de poulet

骨付き鶏もも肉のフリカッセ バターライス添え

Dessert et Café

デザート・コーヒー

～アラカルト～

・フランス産サラミ・生ハム盛り合わせ	1200円 (税込 1296)	ハーフサイズ 600円 (税込 648)
・ポテトフライ	600円 (税込 648)	
・グリーンサラダ	600円 (税込 648)	
・吉田豚のリエット	400円 (税込 432)	
・アリゴチーズ入り マッシュポテト	800円 (税込 864)	
・牛ロースステーキ	2000円 (税込 2160)	

プリフィックスコース<前菜+主菜+デザート>2980円 (税込3218円)

Entrée

本日のおすすめ！！

Asperges blanche à la mimolette コースの金額に+800円(税込864円)

フランス ロワール産 **ホワイトアスパラガス**・半熟卵・ミモレット風味

Laitance meunière en salade コースの金額に+600円(税込648円)

北海道産**タラ白子**(150g)のムニエル 岩手県産**赤カブ** 焦がしバターソース サラダ添え

Moules à la vin blanc

アイルランド産 **ムール貝**と香味野菜の白ワイン蒸し

HOTARUIKA soute à la tomate et salade de Pissenlit

兵庫県産 **ホタルイカ**と**トマト**のソテー フランス産 **西洋タンポポ**のサラダ仕立て

Pâté de campagne

豚肉と**鶏白レバー**のココット焼き田舎風パテ

Fromage de tête

フロマージュ・ド・テット(豚耳・豚足・豚舌・スネ肉)の温製テリーヌソテー ラヴィゴットソース

Carpaccio de KOCHI en salade

山口・宇部産 **コチ**のカルパッチョ 柿・バジルピューレ・トマトのソース サラダ添え

Omelette de champignons

フランス産 ブリー(乳牛)**チーズ**と**キノコ**のふわふわオムレツ

Le soupe du jour +300円(税込324円)

追加どうぞ！！本日のミニスープ

Plat

1/2Pigeon rôti

フランス産 **鳩(ハト)**1/2身のロースト サルミソース

Côte de porc

ベルギー産 **オリーブ豚**ロース肉のロースト

Bavette de Bœuf

国産 **牛ハラミ肉**のステーキ 粒マスタードソース

Steak frites

オーストラリア産 **牛ロース**ステーキ フレンチフライ添え

Magret de Canard rôti

ハンガリー産 **マグレ鴨**のロースト グリーンペッパーソース

Bouillabaisse

海の幸のブイヤベース(アサリ・鮮魚・オマールエビ)

SOI poêlé à la provençal

岩手・宮古産 **ソイ**のポワレ **南仏野菜**のプロヴァンス風

Dessert et Café

デザート・コーヒー