

À la Carte

Les Entrées

<前菜>

ビストロオザミおすすめ!!

Terrine de foie gras

ハンガリー産 鴨フォアグラのテリーヌ (¥2300)
ハーフサイズ (¥1450)

Salade de Champignons marinés

ヨーロッパ産 6種のキノコマリネのサラダ (¥1950)
ハーフサイズ (¥1275)

Composition

ツブ貝とクミン風味の人参のムース コンソメジュレ (¥1800)
ハーフサイズ (¥1200)

Pâté de Campagne maison

自家製 パテ・ド・カンパーニュ (豚肉と鶏白レバーのパテ) (¥1650)
ハーフサイズ (¥1025)

Carpaccio de poisson du jour

本日の鮮魚のカルパッチョ (¥1650)
ハーフサイズ (¥1025)

Assiette de charcuterie "Pierre Oteiza"

オテイザさんの生ハム・チョリソー・ドライソーセージ盛り合わせ (¥2000)
ハーフサイズ (¥1300)

Salade vert

たっぷりグリーンサラダ (¥1200)
ハーフサイズ (¥800)

Potage du jour

本日のポタージュ (¥600)

Les Fromages

フランス産チーズ 1種~ (¥700~)

料金は税抜き表記となっております。

Les plats

<主菜>

ご追加に!!

イタリア産 黒トリュフ
好きなお料理に
1g ¥500~
好きなだけどうぞ!!

ビストロオザミおすすめ!!

限定1羽!!

Sarcelle

最高品質!! 新潟県産 網捕り コガモのロースト (¥7000)

Steak de boeuf

国産牛サーロインのステーキ (¥4200)

Filet de boeuf en Rossini

国産牛フィレ肉と鴨フォアグラのポワレ
フレッシュ黒トリュフのロッシーニ風 (¥5200)

Noix de chevreuil rôti

北海道産 エゾ鹿 内もも肉のロースト (¥2600)

Steak haché de boeuf Japonais

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ (¥2580)

Poisson du jour poêlé et sa sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ 季節のお野菜を添えて
マッシュルームとエシャロット香る白ワインソース (¥2350)

Joue de boeuf au vin rouge

国産牛 ホホ肉の赤ワイン煮込み (¥2800)

Steak de boeuf japonais

A5ランク 山形牛もも肉のステーキ (¥4200)

料金は税抜き表記となっております。