

水曜日限定！レディースコース

Menu Madame ¥3500税込 (¥3181税抜)

(1ドリンク+前菜+スープ+メイン+デザート盛り合わせ+コーヒー)

パンとご一緒に 吉田豚のリエット

Bread and "YOSHIDA" pork rillette

本日の前菜(サーモンのマリネ、トリュフを使ったお肉の前菜、サラダ)

Hors d'oeuvre variés truffe

本日のスープ

Soup of the day

<メインを下記よりお選び下さい>

PLAT AU CHOIX

どのメインディッシュにも追加可能

大特価！チベット産黒トリュフ

～最高級の香りをどうぞ～

1g + ¥940(税込)

2g + ¥1600(税込)

3g + ¥2250(税込)

豊洲より本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース

Fish of the day

US産 ブラックアンガス牛 内モモのステーキ オニオンソース

"Black Angus" beef steak onion sauce

オザミといえば!! 吉田豚肩ロース肉のロースト

Aux Amis Speciality! Yoshida Pork roast

オザミ特製ハンバーグ (20分ほどお時間を頂戴致します)

Hamburg steak

鴨ムネ肉のロースト オレンジソース

Duck roast orange sauce

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥1500税込)

Japanese beef fillet poele shallot sauce

デザート盛り合わせ

Dessert

コーヒー 又は 紅茶

Café ou thé

※当店ではお肉の焼き加減を
ミディアムレアにてご用意しておりますが、
ご希望の焼き加減ございましたらお申し付けください。

In our restaurant, we serve the meat medium rare,
please let us know if you have a preference

<乾杯のワンドリンクを下記よりお一つお選び下さいませ>

スパークリングワイン・ミモザ・キール

オレンジジュース・ウーロン茶・有機ブドウジュース白又は赤