MENU 23

☆オザミレストランズ23周年記念日特別コース！☆

¥23000 (¥25300税込)

＜厳選した到高の食材とオザミ秘蔵ワイン！感謝の念を込めて＞

パンとご一緒に 吉田豚とバターのリエット
avec le pain la rillette de porc 'Yoshida'

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

ズワイガニのエフィロシェ と フランス・アキテーヌ産キャビア
Effiloché de crabe "ZUWAIGANI" et caviar d'Aquitaine

＊＊＊＊＊＊

埼玉県・吉田豚とフォアグラのジャンボンペルシエ　吉田豚のベーコンサラダ添え
Jambon persillé au porc Yoshida et au foie gras　salade de lards Yoshida

＊＊＊＊＊＊

山口県・萩産ノドグロ(赤ムツ)の天火焼き　ソースノワイー　カボス風味
Nodoguro grillé sauce Noilly aromates aux agrumes de "kabosu"

＊＊＊＊＊＊

ブルターニュ産オマールエビのポワレ　深まる秋の味覚と秋トリュフの香り
C'est l'automne, la saison des plaisirs de la table:
homard breton rôti aux condiments

＊＊＊＊＊＊

＜メインを下記よりお選び下さい＞

PLAT AU CHOIX

鹿児島県産 黒毛和牛フィレ肉 と フランス産フォアグラのロッシーニ風
Filet de boeuf "KUROGE-WAGYU" Rossini

スコットランド産雷鳥(1/2羽)のロースト　そのアバとカルダモン　芳醇な赤ワインソース
Lagopède d'Ecosse rôti　sauce vin rouge aux abats à la cardamome

スコットランド産ベカス(1羽)のサルミ
Salmis de bécasse écossaise

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Café ou thé

＜お飲み物は特別グラスワインセット＞※別メニューございます
又は
＜シャンパン+厳選ワイン飲み放題120分　お選び頂けます＞

ディナータイムは別途消費税10%とサービス料10%を頂戴致します。