

Désirée

GINZA AUXAMIS
デジレ銀座オザミ

¥4280(4708)

アミューズ、お好みの3皿＜前菜1皿、主菜1皿、デザート1皿＞

前菜アラカルトの場合 ¥1800(1980) 追加料金のあるお料理はこちらの金額に加算した料金です。

In the case of the a la carte appetizers, it is ¥1800 (¥1980).

The dishes with additional fees will have the respective charges added to this amount.

キャビアフェア！！

キャビアはアラカルトのご案内です。

アラカルトで

イタリア産キャビア丸ごと一缶18g サワークリーム自家製トリニ添え ¥5580(6138)

* 太枠内よりお好きな前菜をお選びください *

真イワシ レモンと赤ワインヴィネガーマリネ ジャがいも・赤玉ネギ・香草のサラダ添え

MARINATED SARDINES

伊豆 富士山自家製スモークサーモンのマリネ 香草マヨネーズソースとバジルのピュレ

SMOKED SALMON MARINADE

岩手県産ポワロ葱とあべ鶏胸肉のフレッセ 蜂蜜とシェリーヴィネガートリュフのヴィネグレットソース

PRESSÉ DE POIREAUX D'IWATE ET SUPRÊME DE POULET ABEVINAIGRETTE AU MIEL, VINAIGRE DE XÉRÈS ET TRUFFE

マグロとスッキーニのタルタル クレソンのピュレ 大葉とコラトゥーラ(伊魚醬)風味

MARINATED BIGEYE TUNA AND ARUGULA

赤海老のカルパッチョ ミョウガと柑橘のヴィネグレット

RED SHRIMP CARPACCIO

フランス人大好き！！

生ハム・ツナ・じゃがいも・オリーブ・卵のニース風サラダ

NICOISE SALAD

じっくり火を入れたアングス牛モモ肉のタルタル ジャがいものフリット添え

SLOW-COOKED ANGUS BEEF TARTARE

スワイガニとアヴォガドのケーキガトー仕立て トマトのクーリを添えて追加料金¥800(880)

CRABE AVOCADO

2023オザミスペシャルティコンクール第一位!! 是非お召し上がりください!!

フロマージュ・ド・テット(豚耳・豚足・豚舌・スネ肉)の温製 ラヴィゴットソース

FROMAGE DE TÊTE

りんごとフォワグラのパイ包み焼き トリュフとマディラのペリゲーソース追加料金¥1800(1980)

APPLE AND FOIE GRAS PIE

ハンガリー産鴨フォアグラのテリーヌ イチジクのパン・イチジクのコンポート添え追加料金¥1800(1980)

FOIE GRAS TERRINE

フォワグラとグリョット(さくらんぼ)のケーキ仕立て 自家製フリッOSHを添えて追加料金¥800(880)

MOUSSE DE FOIE GRAS AND GRIOTTE

本日のムール貝の白ワイン蒸し追加料金¥800(880)

STEAMED MUSSELS IN WHITE WINE

ホタテ貝のラヴィオリ キャベツのエチューヴェ 白ワインとバターソース追加料金¥1200(1320)

SCALLOP RAVIOLI

* お好み追加で *



トリュフフェア絶賛開催中！



お好みでお料理にトッピング！

●フランス産 黒トリュフ 1g ¥1200(1320)

厳選チーズの盛り合わせ

¥1400(1540)

FROMAGES

フレンチフライ

¥700(770)

POMMES FRITES

豚肉と鶏白レバーの田舎風パテ キャロットラペとコルニッションを添えて ¥1600(1760)

PÂTE DE CAMPAGNE

PLAT * 主菜 《アラカルトの場合 ¥2800(3040)》 追加料金のある料理はこちらの金額に加算した料金です

しっとりと蒸し上げた平目 ほんのトリュフの香る白ワインバタークリームソース 追加料金¥800(880)
MOIST STEAMED FLOUNDER WITH WHITE WINE AND BUTTER SAUCE

豊洲直送!!本日の鮮魚と北海道産ホタテ貝のポワレ 焦がしバターソース
TODAY'S FRESH FISH AND SCALLOP PAN-FRIED

シンプルなおマール海老のポワレ 焦がしバターソース 追加料金¥1800(1980)
PAN-FRIED LOBSTER

愛媛県産フリのミキユイ ランティエユ(レンズ豆)のサラダ トマトケッパーハーブのソース
MI-CUIT DE SÉRIOLE D'EHIME, SALADE DE LENTILLES

宮城県産森林鶏骨付きもも肉のロースト セーフ茸のクリームソース
RÔTI DE CUISSE DE POULET "SHINRIN-DORI" DE MIYAGI, SAUCE CRÈMEUSE AUX CÈPES

“愛してやまないビストロ料理の象徴!!”(ニンニクやタイムの香りとゆっくり火をいれて仕上げに皮をパリッと
鴨もも肉のコンフィ キ/コとジャガイモのポルドー風ソテー 病みつきです。)
CANARD CONFIT

フランス産小鳩のロースト 小鳩のエッセンスをソースで 追加料金¥2800(3080)
ROASTED PIGEON

北海道産仔牛ロースのポワレ バジルとにんにくのクリームソース 追加料金¥600(660)
LONGE DE VEAU DU HOKKAIDO POÊLÉE, SAUCE CRÈME AU BASILIC ET À L'AIL

ニュージーランド産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース 追加料金¥1000(1100)
FILET DE BOEUF DE NOUVELLE-ZÉLANDE

蔵王牛リブロースのロースト エシャロットソース 追加料金¥2200(2420)
ROASTED ZAO BEEF RIB ROAST

黒毛和牛フィレ肉のポアレ エシャロットソース 追加料金¥4800(5280)
PAN-FRIED JAPANESE BLACK BEEF FILLET

松坂牛のほほ肉の赤ワイン煮込み 追加料金¥1000(1100)
JOUÉ DE BOEUF MATSUZAKA

北海道産 特選牛ハツのロースト エシャロットソース
ROASTED HOKKAIDO BEEF HEART

ブラックアンガス牛のハラミのグリエ ポテトフライ添え エシャロットソース
GRILLED ANGUS BEEF SKIRT STEAK

仔羊もも肉のロースト エッセンスと 香草バターソース
PROASTED LEG OF LAMB

北海道産 蝦夷鹿のロースト 黒コショウ風味の赤ワインソース 追加料金¥1800(1980)
ROASTED HOKKAIDO EZO DEER

スタッフイチオシ!!

岩手県産 胆沢SPFポークの骨付ロースト マスタード添え 追加料金¥1200(1320)
IWATE PORK ROAST WITH BONE

吉田豚の巨大なスネ肉丸ごと1本のフレンチ ラビゴットソース添え 追加料金¥1200(1320)
A HUGE WHOLE YOSHIDA PORK SHANK BRAISED

DESSERT * ア・ラ・カルトの場合¥800(880)

●しっかりとラム酒の効いたババオラム

● クレーム ダンジュ

●アイスクリーム(ソルベ)盛り合わせ

●クレームブリュレ

●濃厚なショコラのテリーヌ

●レモンとフマリネのスフレグラッセ