

## 《Menu A》

### 平日のお得なランチコース

《前菜＋スープ＋主菜＋パン＋コーヒー》

¥2000(税込2200)

#### Les Entrées

前菜

#### Hors-d'oeuvre panaché

本日の前菜盛り合わせ

---

#### Soupe du jour

季節のスープ

---

#### Les Plats

主菜～下記より好きな品を一品お選びください～

#### Poisson du jour poêlé

本日の鮮魚のポワレ その日のスタイルで

#### Confit de Canard de Challans

フランス産 シャラン鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース(+税込220円)

#### Porc confit en salade

フランス産 豚肩ロースのコンフィ サラダ添え

#### Langue de bœuf à la vin rouges

牛舌の高貴な赤ワイン煮込み

#### Steak de bœuf

アンガス牛"ザブトン"のステーキ トリュフソース(税込+550円)

---

ご追加で本日のデザートはいかがですか(税込+330円)

#### Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

《Menu B》

春食材フェア

気分はフランス ビストロ風ランチ

《前菜＋スープ＋主菜＋パン＋デザート＋コーヒー》

¥2980(税込3278)

Les Entrées

前菜

**Hors-d'oeuvre panaché**

自慢のオードヴルの盛り合わせ

---

**Soupe du jour**

季節のスープ

---

Les Plats

主菜～下記より好きな品を一品お選びください～

**Carré d'Agneau rôti**

ニュージーランド産 **スプリングラム**骨付きロース肉のロースト タイムとジュのソース

**Veau de lait rôti**

ニュージーランド産 **乳飲み仔牛**骨付きロース肉のロースト  
モリーユとマデラのソース(税込+550円)

**Joue de bœuf à la bourguignon**

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み

**Confit de Canard de Challans**

フランス産 シャラン鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

**Poisson du jour poêlé sauce olive**

本日鮮魚のポワレ 踏の臺(フキノトウ)とグリーンオリーブのソース

**Steak de bœuf en Rossini**

希少部位！アンガス牛“ザプトン”(肩ロース)のローストと  
フランス産 フォアグラのポワレ ロッシーニ風(税込+660円)

**Noix de bœuf de "YAMAGATA" rôti sauce truffes**

山形県産 黒毛和牛肉モモ肉のロースト 黒トリュフソース(税込+660円)

---

Dessert

〈選べるデザート〉

別ページより1皿お選び下さい

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

# 黒毛和牛50%OFFフェアコース！！

通常価格¥7,600(税込8,360)→¥3,800(税込4,180)  
《前菜+温前菜+主菜+パン+デザート+コーヒー》

## Les Entrées

冷前菜 下記より好きな品を一品お選びください

### Rémoulade de Lapin et Poulet

イタリア産 **ウサギ**と薩摩地鶏と根セロリのレムラード シェリーとエストラゴンのコンソメジュレ  
**空豆**と**スナップエンドウ**・**ごごみ**をBioヴァージンオイルとエシャロットで絡めて

### Tartare de poissons

富山県産 **ホタルイカ**と鱒の卵・真鯛・サーモンのタルタル  
**筍**と**独活(ウド)**・**うるい**のエチュベ 赤玉ネギのヴィネグレットソース

### Presse de homard breton et bonite

オマールブルー・トロ鯉・2種のアスパラのプレッセ(+税込330円)

### Asperges blanches sauce César

フランス・ロワール産 **ホワイトアスパラガス**と**ピサンリ**(タンポポの葉)のミモザ仕立て  
新ジャガのクランブルと燻製オイル ソースセザール(税込+550円)

### Terrine de Crabe et St-Jaques

北海道産 **ズワイガニ**と帆立のテリーヌ ビーツとエルブのヴィネグレット

### Pâté de campagne

黒毛和牛と吉田豚・フォアグラ・アプリコットのパテ(税込+550円)

---

## 2ème

### Maquereau et radis en terrine tiède

真サバとじゃがいもの温かいテリーヌ 大根のマリネとサワークリーム添え

---

## Les Plats

主菜～下記より好きな品を一品お選びください～

### Carré d'Agneau rôti

ニュージーランド産 **スプリングラム**骨付きロース肉のロースト タイムとジュのソース

### Veau de lait rôti

ニュージーランド産 **乳飲み仔牛**骨付きロース肉のロースト  
モリーユとマデラのソース(税込+330円)

### Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み

### Confit de Canard de Challans

フランス産 シャラン鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

### Poisson du jour poêlé sauce olive

本日鮮魚のポワレ 蔕の臺(フキノトウ)とグリーンオリーブのソース

### Steak de bœuf en Rossini

希少部位！アンガス牛“ザブトン”(肩ロース)のローストと  
フランス産 フォアグラのポワレ ロッシー二風(税込+550円)

### Noix de bœuf de "YAMAGATA" rôti sauce truffes

山形県産 黒毛和牛肉モモ肉のロースト 黒トリュフソース

### Filet de bœuf de "KUROGE" rôti sauce truffes

鹿児島県産 黒毛和牛フィレ肉のポワレ 黒トリュフソース(+税込990円)

---

## Dessert

### 〈選べるデザート〉

別ページより1皿お選び下さい

### Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

# オザミのスペシャルランチ38%OFF!!

通常価格¥7,800(税込8,580)→¥4,800(税込5,280)

《冷前菜+温前菜+主菜+パン+デザート+コーヒー》

## Les Entrées

冷前菜 下記より好きな品を一品お選びください

### Rémoulade de Lapin et Poulet

イタリア産 **ウサギ**と薩摩地鶏と根セロリのレムラード シェリーとエストラゴンのコンソメジュレ  
**空豆**と**スナップエンドウ**・**こごみ**をBioヴァージンオイルとエシャロットで絡めて

### Tartare de poissons

富山県産 **ホタルイカ**と鱒の卵・真鯛・サーモンのタルタル  
**筍**と**独活(ウド)**・**うるい**のエチュベ 赤玉ネギのヴィネグレットソース

### Presse de homard breton et bonite

オマールブルー・トロ鱧・2種のアスパラのプレッセ(+税込330円)

### Asperges blanches sauce César

フランス・ロワール産 **ホワイトアスパラガス**と**ピサンリ**(タンポポの葉)のミモザ仕立て  
新ジャガのクランブルと燻製オイル ソースセザール(税込+550円)

### Terrine de Crabe et St-Jaques

北海道産 **ズワイガニ**と帆立のテリーヌ ビーツとエルブのヴィネグレット

### Pâté de campagne

黒毛和牛と吉田豚・フォアグラ・アプリコットのパテ(税込+550円)

## 2ème

温前菜～下記より好きな品を一品お選びください～

### Hot-Cake de Foie Gras

スペシャリテ! フランス産 フォアグラとトウモロコシのホットケーキ(税込+220円)

### Bœuf en Pate Brick

パートブリックで包んだ黒毛和牛のスプリングロール

## Les Plats

主菜～下記より好きな品を一品お選びください～

### Carré d'Agneau rôti

ニュージーランド産 **スプリングラム**骨付きロース肉のロースト タイムとジュのソース

### Veau de lait rôti

ニュージーランド産 **乳飲み仔牛**骨付きロース肉のロースト  
モリーユとマデラのソース(税込+330円)

### Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み

### Confit de Canard de Challans

フランス産 シャラン鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

### Poisson du jour poêlé sauce olive

本日鮮魚のポワレ 蔕の薑(フキノトウ)とグリーンオリーブのソース

### Steak de bœuf en Rossini

希少部位! アンガス牛"ザブトン"(肩ロース)のローストと  
フランス産 フォアグラのポワレ ロッシー二風(税込+550円)

### Noix de bœuf de "YAMAGATA" rôti sauce truffes

山形県産 黒毛和牛内モモ肉のロースト 黒トリュフソース

### Filet de bœuf de "KUROGE" rôti sauce truffes

鹿児島県産 黒毛和牛フィレ肉のポワレ 黒トリュフソース(+税込990円)

## Dessert

### 〈選べるデザート〉

別ページより1皿お選び下さい

### Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

# お勧めシェフお任せコース28%OFF!!

旬の美味食材を楽しめるコース

通常価格¥9,100 (税込¥10,010) → ¥6,500 (税込¥7,150)

*Amuse Gueule*

アミューズ



*Entrée Froid*

フランス・ロワール産 ホワイトアスパラガスとピサンリ(タンポポの葉)の  
ミモザ仕立て 新ジャガのクランブルと燻製オイル ソースセザール



*Entrée Chaud*

フランス産 フォワグラととうもろこしのホットケーキトリュフのソース



*Poisson*

鮮魚のポワレ 落の臺(フキノトウ)とグリーンオリーブのソース



*Granite*

お口直しのタイムのグラニテ



*Viande*

鹿児島県産 黒毛和牛フィレ肉のポワレ 黒トリュフソース



*Dessert et café*

デザート盛り合わせ

カフェ

# お勧めシェフお任せコース (B)

4月も2人で1本375mlシャンパン付き

旬の美味食材を楽しむコース

¥8,500 (税込9,350)

## *Amuse Gueule*

アミューズ 1口のキャビアとグジェール

☆

## *Entrée Froid*

フランス・ロワール産 ホワイトアスパラガスとピサンリ(タンポポの葉)の  
ミモザ仕立て 新ジャガのクランブルと燻製オイル ソースセザール

☆

## *Entrée Chaud*

フランス産 フォワグラととうもろこしのホットケーキトリュフのソース

☆

## *Poisson*

カナダ産 オマール海老と鮮魚のポワレ ソースアメリケーヌ

☆

## *Granite*

お口直しのタイムのグラニテ

☆

## *Viande*

山形県産 黒毛和牛内モモ肉のロースト 黒トリュフソース

☆

## *Dessert et café*

デザート盛り合わせ

カフェ