ランチ　トラディションコース

Menu TRADITION ¥4980税込 (¥4527税抜)

Hokkaido butter
北海道産バター
￥330税込(¥300税抜)

パンとご一緒に 吉田豚のリエット
Bread and "YOSHIDA" pork rillette

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

CHOOSE ONE

サーモンのマリネとじゃがいものブリニ　セルベルドカニュソース
Marinated salmon and potato blinis

埼玉県・吉田豚のパテ・ド・カンパーニュとサーモンのマリネ　黒オリーブのソースの盛り合わせ
Country-style Pâté "Yoshida" pork and　marinated salmon　black olive sauce

＊＊＊＊＊＊

CHOOSE ONE

豊洲より本日の鮮魚のポワレ　白ワインソース
Fish of the day

カナダ産 1/2オマールエビテールロースト　アメリケーヌソース(+￥3150税込)
1/2Homard roast

※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

＊＊＊＊＊＊

CHOOSE ONE

オーストラリア産 アンガス種麦黒牛 内モモのステーキ　オニオンソース
"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　オニオンソース
Aux Amis Speciality! Yoshida Pork roast

鴨ムネ肉のロースト　オレンジソース
Duck roast orange sauce

限定！黒毛和牛ハンバーグ フォンドヴォーとシェリーヴィネガーのソース
Kuroge-wagyu hamburg steak

オーストラリア産 牛サガリ肉のポワレ　エシャロットソース(+￥330税込)
Beef skirt poele shallot sauce

国産黒毛和牛内モモ肉のロースト　赤ワインソース(+￥440税込)
Roasted Japanese Black beef thigh red wine sauce

国産牛フィレ肉のポワレ　エシャロットソース　(+￥2100税込)
Japanese beef fillet poele shallot sauce

＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊＊

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea