



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)

パンと一緒に 吉田豚のリエット

Bread and "YOSHIDA" pork rilette

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

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 ブレードミート(リブローズの希少部位)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 (+¥330税込)

Duck roast orange sauce

骨付き鴨モモ肉のコンフィ マスタードソース (+¥770税込)

Duck thigh confit mustard sauce

国産黒毛和牛内モモ肉のロースト 赤ワインソース (+¥1500税込)

Roasted Japanese Black beef thigh jus and red wine sauce

デザート盛り合わせ

Dessert

コーヒー 又は 紅茶

Café ou thé

<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

どのメインディッシュにも追加可能

ヨーロッパ産秋トリュフ

1g + ¥750(税込)

2g + ¥1190(税込)

3g + ¥1635(税込)

※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