

《Menu A》

土日・祝日のお得なランチコース

《前菜＋スープ＋主菜＋パン＋デザート＋コーヒー》

¥2500(税込2750)

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)

デザート

Dessert du Jour

本日のデザート

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

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 露の臺(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

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 ロッシーニ風(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めるコース

¥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