

A la Carte

アラカルト<前菜 Appetizers>

Slightly grilled Porcini Mushroom

フレッシュポルチーニ(セップ茸)のシンプル天火焼き ￥ 2400
オリーブオイルとレモンで

Marinated Cherry salmon and White asparagus blancmange

サクラマスとフランス産ホワイトアスパラガスと季節野菜のテリーヌ ￥ 1800
タップナードソース

Charcuterie and Pate Plate(Eat as much as you want)

本場パリのビストロのようにお好きなだけお取りします！ お一人様 ￥ 800
シャルキュトリーと田舎風豚肉のパテ(人数分の注文でお願いします)

Caviar with blinies(small pancake french style)

GINZA SIX限定！フランス・アキテーヌ産キャビア(9g) ￥ 3000
とうもろこしのパンケーキを添え

Home made!! pork Rillettes with bread

特選豚のリエット スライスパン付き ￥ 550

Seared marinated salmon

軽く炙った サーモンマリネ ￥ 1380

Green salad たっぷりグリーンサラダ

￥ 1200

たっぷりグリーンサラダ(1/2ハーフサイズ)

￥ 800

Soup of the day

本日のポタージュ ￥ 600

Quiche of the day (French salty pie)

本日の自家製キッシュ(1ピース 2ピース目からはプラス￥800) ￥ 1200

Pork Terrine

自家製 パテ・ド・カンパーニュ(豚肉と鶏白レバーのパテ) ￥ 1650

Horsemeat tartare

ビストロ定番！馬肉の生肉タルタルステーキ ￥ 1850

Fresh fish of the day Carpaccio with caviar

本日の鮮魚のカルパッチョ ライムのエキューム(泡) キャビア添え ￥ 1650

Composition of lobster (Lobster, Scallops, Cauliflower mousse)

オマール海老のコンポジション ￥ 1800

(オマール海老・ホタテ・カリフラワームース・コンソメジュレ)

Abalone and scallops and White asparagus salad

贅沢！アワビとホタテ貝とホワイトアスパラガス・山菜のサラダ ￥ 2400

料金は税抜き表記となっております。

フレッシュポルチーニ入荷しました！

ロワール産ホワイトアスパラガス／フォアグラ

【ラベルルージュ】

ホロホロ鳥／乳飲み仔羊

シャラン産鴨／ブルターニュ産仔牛
ア・ラ・カルト

<主菜 Main dish>

出来上がりまで20分～30分ほど頂きます。(It takes 20~30 min)

グルマン(グルメなあなた)にオススメ！のフランス食材

Roasted Guineafowl of Landes

ラベルルージュ ランド産 ホロホロ鳥のロースト モリユソース ￥ 2700

Roasted lamb of Pyrenees

ラベルルージュ ピレネー産 乳飲み仔羊のロースト ジュのソース ￥ 2700

Roasted Challandais duck

シャラン産鴨のロースト エピス風味 ￥ 2800

Roasted veal of brittany morel sauce

ブルターニュ産仔牛ロース肉のロースト モリユ(アミガサ茸)のソース ￥ 3300

Pan-fried foie gras

フランス産 フォアグラのポワレ (80g) ￥ 2600

YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

ビストロオザミ名物！山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ ￥ 2580

Pan Fried Fish white wine sauce

本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース ￥ 2350

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

牛ホホ肉とスネ肉の赤ワイン煮 ￥ 2800

Beef Steak(Australian Beef)

オーストラリア産 アンガス種 葡萄牛リブロースのステーキ 150g ￥ 2700
300g ￥ 5400

Hamburger Steak

特選牛のスペシャルハンバーグ ￥ 1800

A5 Rank! Round beef "YAMAGATA"

A5ランク山形牛ランプ肉のステーキ 赤ワインソース(120g) ￥ 4200

料金は税抜き表記となっております。