

平日限定 ¥2500(税込2750)

<前菜+メイン+デザート+カフェ 自家製パン付き>

Appetizers 前菜(一品お選び下さい)

Brandade of cod

南仏スタイルのディップ! タラとジャガイモのブランドード

Fig and Prosciutto salad

佐渡産極上黒いちじくと生ハムのサラダ(+¥300)

Seared marinated salmon

海の恵み!! 軽く炙ったサーモンのマリネ

Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュ

Smoked-Duck Salad

マグレ鴨胸肉のスモークのサラダ

Composition of lobster(Lobster, Scallops, Cauliflower mousse)

オマール海老のコンポジション(+¥400)

(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)

<ご追加でグレードアップはいかがですか! How about one more dish! >

Soup of the day (+500) or Porcini mushroom and foie gras risotto(+1200) or 1/2 Pan Fried Fish(+1000)

温かい安納芋のポタージュ (+¥500)

又は

至福! フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット(+¥1200)

又は

本日の鮮魚 ハーフサイズ(+¥1000)

Main dish 主菜(一品お選び下さい)

Pan Fried Fish

豊洲より本日の鮮魚 ブイヤベース仕立て

Hamburger Steak

ビストロオザミといえば! 特製スペシャルハンバーグ

フォンドヴォー(仔牛の出汁)の旨みとシェリーヴィネガーのソース

Roast duck

鴨胸肉のロースト グリーンペッパーソース

Baked Japanese lobster

贅沢! 丸ごと1尾 伊勢海老のテルミドール (+¥800)

(特製ベシヤメルソースと伊勢海老のグラタン風)

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

ほろほろに煮込んだ! 牛ホホ肉の赤ワイン煮(+¥500)

Beef Steak(Japanese lean beef)

ジューシーな赤身肉! 栃木産黒毛和牛もも肉のステーキ

赤ワインソース (130g) (+¥1000)

Dessert デザート(一品お選び下さい)

Apple tart or Cream caramel(+300)

フランス産 林檎のタルトと塩キャラメルアイスクリーム

又は 高貴なプリン(+¥300)

Café or tea

コーヒー 又は 紅茶



ランチ限定! ボルドー白・赤フリーフロー

シャトー・デュ・パン白(ソーヴィニヨンブラン・セミヨン)

シャトー・デュ・パン赤(メルロー・カベルネソーヴィニヨン)

90分飲み放題 ¥2000 (税別)

ランチ限定! 3杯のワインセット!!

(70cc x 3杯)

¥2,000

コースにあわせたオザミこだわりの

ワインセットをご用意

料金は税抜き表記となっております。