

平日特別コース

Menu SPECIAL ¥2800税込 (¥2545税抜)
(前菜+メイン+デザート+コーヒー)

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

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、生ハム)
Today's appetizers
(Fish carpaccio, cured ham)

<メインを下記よりお選び下さい>

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

どのメインディッシュにも追加可能
チベット産黒トリュフ
~最高級の香りをどうぞ~
1g + ¥1880(税込)
2g + ¥3190(税込)
3g + ¥4500(税込)

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

US産 ブラックアンガス牛 ブレードミート(リブロースの希少部位)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

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥1650税込)
Japanese beef fillet poele shallot sauce

※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

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or tea