

ビストロノミーフェア

ビストロ+ガストロノミー(美食)を意味する新しい言葉

<前菜 Les Entrées>

Pork Terrine	¥ 1650
自家製 パテ・ド・カンパーニュ (豚肉と鶏白レバーのパテ) ※お一人様800円で お好きなだけお取りします! (人数分の注文でお願いします)	
Horsemeat tartare	¥ 1850
ビストロ定番! 馬肉の 生肉 タルタルステーキ	
Soft cod roe, consommé clear soup and truffe	¥ 900
限定入荷! タラの白子とコンソメスープ 黒トリュフの香り	
Soft cod Mouniere	¥ 2400
限定入荷! タラの白子のムニエル4個入り(少しお時間いただきます)	
Abalone and scallops salad	¥ 2400
アワビとホタテ と山菜(タラの芽、ウド、ウルイ、コゴミ) 黒オリーブソース	
Caviar with blinies (small pancake french style)	¥ 3000
GINZA SIX限定! フランス・アキテーヌ産キャビア(9g) とうもろこしのパンケーキを添え	
Home made!! pork Rillettes with bread	¥ 550
特選豚のリエット スライスパン付き	
Seared marinated salmon	¥ 1380
軽く炙った サーマンマリネ	
Green salad たっぷりグリーンサラダ(1/2ハーフサイズ)	¥ 1200(800)
Soup of the day	¥ 600
本日のポタージュ	
Quiche of the day (French salty pie) with salad	¥ 1200
限定!! 自家製キッシュ	
Charcuterie and cheese Plate	¥ 1600
ワインの友! 生ハム・サラミ・チーズの盛り合わせ	
Fresh fish of the day Carpaccio	¥ 1650
本日の鮮魚のカルパッチョ 果実のヴィネグレット	
Chilled style foie gras	¥ 2200
冷製 フォアグラ とアンディーヴ・インゲン・マッシュルームのサラダ	

料金は税抜き表記となっております。

ビストロノミーフェア

ビストロ+ガストロノミー(美食)を意味する新しい言葉

<主菜 Les Plats>

出来上がりまで20分~30分ほど頂きます。

YAMAGATA-GYU" Beef minced steak	¥ 2580
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	
Duck confit	¥ 2200
ビストロ定番/鴨もも肉のコンフィ フランス産バイオレットマスタードソース	
Roasted lamb (from Pyrenees)	¥ 2800
フランス ピレネー産ラベルルージュ/乳飲み仔羊のローストと煮込み	
Pan Fried Fish white wine sauce	¥ 2350
本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース	
Pan-fried foie gras	¥ 2600
ブルガリア産 フォアグラのポワレ (80g)	
Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)	¥ 2800
牛ホホ肉とスネ肉の赤ワイン煮	
Beef Steak(Australian Beef)	¥ 2700
オーストラリア産 アンガス種 葡萄牛リブローズのステーキ	
Roasted Venison	¥ 2580
クセがなく美味なジビエ/北海道産 エゾ鹿ロース肉のロースト	
Roasted wild boar	¥ 3080
クセがなく美味なジビエ/鳥取産 イノシシ肩ロース肉のロースト	
Hamburger Steak	¥ 1800
特選牛のスペシャルハンバーグ	
A5 Rank! Round beef "YAMAGATA"	
A5ランク 山形牛もも肉のステーキ(120g)	¥ 4200

料金は税抜き表記となっております。