

**選べるコース**

**Menu \4800(税込¥5184)**

(アミューズ+前菜+メイン+デザート)

**選べるフルコース**

**Menu \6500(税込¥7020)**

(アミューズ+前菜+お魚料理+メイン+デザート)  
もしくは(アミューズ+前菜2皿+メイン+デザート)

**Amuse**

アミューズ

**Rillettes de Porc**

特選豚のリエット

\*\*\*\*\*

**Les Entrées**

<前菜を下記よりお選び下さい>

**京都・伊根産 本マグロ1本買いフェアー!!**

多様な部位がございます。

**Thon mi-cuit**

どの部位が当たるか

京都・伊根産 本マグロの炙り

スタッフにお尋ね下さい!!

ソースタッパード

**Galantine de canard et foie gras**

US産チェリーバレ種 鴨とフォアグラのガラントニーヌ (+¥200)

**Salade de jambon cru de "Noir de Bigorre"**

フランス産36ヶ月熟成ビゴール豚の生ハムサラダ

**Composition**

ツブ貝とクミン風味の人参のムース ココソメジュレ

**Pâté de campagne maison**

自家製 パテ・ド・カンパーニュ (豚肉と鶏白レバーのパテ)

**Carpaccio de poisson du jour**

本日の鮮魚のカルパッチョ

**Assiette de charcuterie "Pierre Oteiza"**

オテイザさんの生ハム・チョリソー・ドライソーセージ盛り合わせ (+¥200)

\*\*\*\*\*

**ご追加に!**

**Soupe du jour**

本日のポタージュ  
¥600(税込¥648)

**Une autre entrée ou Poisson**

<前菜からもう一品 又は お魚料理>

**Poisson de jour**

本日のお魚料理

料金は税抜き表記となっております

## Les plats

<主菜を下記よりお選び下さい>

京都・伊根産  
本マグロ1本買いフェア!!

まるでお肉の様な  
食べ応え!!

### Joue de Thon poêlé

京都・伊根産 本マグロホホ肉のポワレ

### Steak de boeuf

国産牛サーロインのステーキ (+¥1500)

### Filet de boeuf en Rossini

国産牛フィレ肉と鴨フォアグラのポワレ  
トリュフソースのロッシーニ風 (+¥1800)

### Navarin d'agneau

フランス産 仔羊骨付きスネ肉のトマト煮 ナヴァラン風

### Steak haché de boeuf "YAMAGATA"

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

### Poisson du jour poêlé et sa sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ 季節のお野菜を添えて  
マッシュルームとエシャロット香る白ワインソース

### Côte de porc "YOSHIDA"

吉田豚骨付きロース肉ロースト  
(※焼き上がりには少々お時間を頂戴致します)

### Joue de boeuf au vin rouge

国産牛 ホホ肉の赤ワインやわらか煮込み

### Magret de canard rôti

カナダ産 マグレ鴨ムネ肉のロースト

### Steak de boeuf japonais

A 5 ランク 米沢牛モモ肉のステーキ (+¥1800)

\*\*\*\*\*

## Dessert

<デザート>

<デザートは別メニューにて食後にお伺いさせていただきます>

食後のお飲み物は別メニューにて別途料金でのご用意となります

お得な3杯のワインセット!!

(80cc X 3杯)

¥3,000

コースにあわせたオガミこだわりの  
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。

# シェフおまかせコース (世界三大珍味)

Menu ¥9800 (税込10584)

<アミューズ+前菜2品+オマールエビ料理+メイン+デザート>

フランス中西部エシレ村  
無塩・エシレバター (30g)  
¥850

Amuse  
アミューズ  
Rillettes de Porc  
特選豚のリエット

ノルマンディー産  
無塩・イズィニーバター (25g)  
¥420

\*\*\*\*\*

## Caviar

フランス産 キャビア とうもろこしのパンケーキ

\*\*\*\*\*

Foie gras de canard poêlé et sa sauce aux truffes

ヨーロッパ産鴨のフォアグラのポワレ トリュフソース

\*\*\*\*\*

Homard rôti et sa sauce américaine

カナダ産 オマールエビのポワレ

\*\*\*\*\*

Steak de Boeuf "YONEZAWA"

A5ランク 米沢牛 もも肉のステーキ

au 又は

Pigeonneau

フランス産 ピジョノー (仔鳩) のロースト

\*\*\*\*\*

## Dessert

4種のデザート盛り合わせ

お得な3杯のワインセット!!

(80cc × 3杯)

¥3,000

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