



# MENU PRIX FIXE

プリフィックスコース<前菜+主菜+デザート>



¥4280(税込4708)

一つのコース料理のお取り分け(シェア)はご遠慮いただいております

アミューズ 埼玉県産 吉田豚のリエット パンと一緒に  
AVEC LE PAIN LE RILLETTES DE PORC

## 本日のオススメ!!

コースの金額に+1600円(税込1760円)

仔牛リード・ポー(胸腺)とフランス産 ホワイトアスパラガス・キノコの温製サラダ仕立て  
SALADE DE RIS DE VEAU ET ASPERGES

コース金額に+2000円(税込2200円)

フランス産 鴨フォアグラのテリーヌ ブルーベリージャム イチジクパン添え  
TERRINE DE FOIE GRAS

おすすめ!!

コースの金額に+1400円(税込1540円)

大特価! フランス・ロワール産 ホワイトアスパラガス(2本) 半熟卵のミモレットチーズ風味  
ASPERGES BLANCHE AU MIMOLETTE

コースの金額に+1000円(税込1100円)

とうもろこしの濃厚ムース オマールエビのコンソメジュレ イタリア産 キャビア添え  
MOUSSE DE MAIS ET GELÉE DE HOMARD AU CAVIAR

愛媛県産 マダイのカルパッチョ リンゴとトマトのソース 彩り野菜添え  
CARPACCIO DE MADAI

白ネギの低温ローストサラダ仕立て スペイン産生ハム・パルミジャーノチーズ・半熟卵添え  
POIREAU RÔTI ET FROMAGE AU JAMBON CRU

豚肉と鶏白レバーのココット焼き田舎風パテ  
PÂTÉ DE CAMPAGNE

北海道産 仔牛レバー・ハツ・ロニョン(腎臓)のテリーヌ  
TERRINE DE ABATS

フランス産 山羊(ヤギ)チーズのオープン焼きサラダ  
SALADE DE CHEVRE CHAUD

タスマニアスモークサーモンの香草風味 ケッパー風味のサワークリームバケット添え  
SAUMON FUMÉ AUX FINE HERBES

濃厚!! 宮崎県産 ホワイトチキン 白レバームース サラダ添え  
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE

オザミシェフ スペシャルリテコンクール優勝!

フロマージュ・ド・テット(豚耳・豚足・豚舌・スネ肉)の温製テリーヌソテー ラヴィゴットソース  
FROMAGE TÊTE

お好みの主菜をお選び下さい。  
CHOISISSEZ VOTRE PLAT PRÉFÉRÉ

**本日のオススメ！！**

コースの金額に+1800円(税込1980円)

ニュージーランド産 仔羊骨付きスネ肉 丸ごと一本の低温ロースト ジュのソース

JARRE D'AGNEAU RÔTI

コースの金額に+1500円(税込1650円)

ハンガリー産 マグレ鴨胸肉のロースト ヨーロッパ産キノコのソテー添え 赤ワインソース

MAGRET DE CANARD RÔTI

コースの金額に+1500円(税込1650円)

カナダ産 仔牛リード・ポー(胸腺)のムニエル グリーンペッパーとシェリービネガーのソース

RIS DE VEAU MEUNIÈRE

海の幸のブイヤベース (オマール海老・あさり・鮮魚)

BOUILLABAISSE

サゴシのポワレ プロヴァンス風季節野菜のトマト煮込み添え マスタードソース

SAGOSHI POËLÉ À LA PROVANÇAL

特大！！ 岩手県産 奥の都どり 骨付き鶏もも肉 丸ごと一本のロースト

POULET RÔTI

国産牛レバーのロースト

FOIE DE BŒUF RÔTI

四元豚 肩ロース肉のロースト マッシュルームのクリームソース

ECHINE DE PORC

鹿児島県産 黒豚バラ肉のコンフィ 白いんげん豆のトマト煮込み添え

CONFIT DE POITRINE DE PORC

鴨もも肉のコンフィ サラダ添え

CONFIT DE CANARD

オーストラリア産 牛ロースステーキ フレンチフライ添え

(赤身の噛み応えのあるお肉です。)

STEAK FRITES

ニュージーランド産 乳飲み仔牛スネ肉と野菜のポトフ

POT-AU-FEU DE VEAU

デザート

DESSERT

単品の場合(追加料金を頂戴するお料理もございます)

お食事のご追加に

À LA CARTE

MENUS SUPPLÉMENTAIRES

前菜 1800円～(税込1980～)

生ハム・サラミの盛り合わせ

1600円(税込1760)

HORS-D'ŒUVRE

※ハーフサイズの場合

800円(税込880)

主菜 2600円～(税込2860～)

無塩バター

200円(税込220)

PLAT

本日のミニスープ

400円(税込440)

デザート 550円～(税込605～)

グリーンサラダ

600円(税込660)

DESSERT ※デザートは別メニューでご案内いたします。

フレンチフライ

700円(税込770)

チーズの盛り合わせ

1800円(税込1980)

※単品の場合

600円(税込660)