

デジュネコース

Menu Déjeuner ¥3800税込 (¥3454税抜)

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 butter

本日の前菜 盛り合わせ

(サーモンのマリネ、お肉の前菜、生ハム、ミニトマト、サラダ)

Today's appetizers

(Marinated salmon, cured ham, today's meat appetizer, tomato, salad)

本日のスープ

Soup

<メインを下記よりお選び下さい>

CHOOSE ONE

本日のお魚料理

Fish of the day

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

牛肉フェアー!!

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

ニュージーランド産 仔羊ランプ肉のロースト ジュのソース (+¥330税込)

Lamb roast

牛肉フェアー!!

本日の黒毛和牛 エシャロットソース (+¥4000税込)

Today's Kuroge-Wagyu poele shallot sauce

デザート

Dessert

コーヒー 又は 紅茶

Coffee or tea