

**平日限定 ¥2500**(税込2750)

<前菜+メイン+デザート+カフェ 自家製パン付き>

## Appetizers 前菜(一品お選び下さい)

Prosciutto salad

スペイン産ハモンセラーノ 生ハムのサラダ仕立て

White Fish Escabeche

ヴィネガーでさっぱり！サワラのエスカベッシュ(地中海風南蛮漬け)

Composition of lobster(Lobster, Scallops, cauliflower mousse)

オマール海老のコンポジション(+¥400)

(オマール海老・ホタテ・カリフラワームース・コンソメジュレ)

Seared marinated salmon

海の恵み!! 軽く炙ったサーモンのマリネ

Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュ

<ご追加でグレードアップはいかがですか！ How about one more dish ! >

Soup of the day(+500) or Clam chowder with white asparagus (+1200) or 1/2 Pan Fried Fish(+1000)

温かい 安納芋のポタージュ (+¥500)

又は

フランス産ホワイトアスパラガスとふきのとうのクラムチャウダー(+¥1200)

又は

本日の鮮魚ハーフサイズ(+¥1000)

## Main dish 主菜(一品お選び下さい)

Pan Fried Fish

本日の鮮魚 本日のスタイルで

Hamburger Steak

ビストロオザミといえば！特製スペシャルハンバーグ  
フォンドヴォー(仔牛の出汁)の旨みとシェリーヴィネガーのソース

Sea food rice casserole

ビストロオザミの新定番！贅沢シーフードドリア

全て国産！車エビ・ホタテ・カキ入り

Quail and foie gras cabbage rolls

シェフのスペシャル！ウズラとフォアグラのちりめんキャベツ包み(+¥500)

Roasted Lamb

フランス産！仔羊モモ肉のロースト

Roasted Duck

マグレ鴨胸肉のロースト 胡桃とマスタードソース

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

ほろほろに煮込んだ！牛ホホ肉の赤ワイン煮(+¥500)

Beef Steak(Australian Beef)

柔らかい赤身肉！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 (130g) (+¥1000)

## Dessert デザート(一品お選び下さい)

Assortment of petit dessert or Cream Caramel(+300)

プチデザート盛り合わせ 又は 高貴なプリン(+¥300)

Café or tea

コーヒー 又は 紅茶



ランチ限定！ボルドー白・赤フリーフロー

シャトー・デュ・パン白(ソーヴィニヨンブラン・セミヨン)  
シャトー・デュ・パン赤(メルロー・カベルネソーヴィニヨン)

90分飲み放題 ¥2000 (税別)

ランチ限定！3杯のワインセット!!

(700cc x 3杯)

¥2,000

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

料金は税抜き表記となっております。