

《Menu B》

迷ったらこれ！定番ディナー

《前菜+本日の一皿+主菜+パン+デザート+コーヒー》

¥4,780(税込5,258)

Les Entrées

前菜～2つより一品お選び下さい～

Hors-d'œuvre panaché

自慢のオードヴルの盛り合わせ

又は

Terrine de Crabe et St-Jacques

北海道産 ホタテとズワイガニのテリーヌ
焼きナスと赤ワインヴィネガーのソース(+税込330円)

2ème

二皿目～2つより一品お選び下さい～

Bisque de Homard

オマール海老の濃厚ビスク

又は

Salade de verte aux truffes

トリュフ香る 新鮮サラダ

Les Plats

主菜～下記より好きな品を一品お選びください～

Poisson du jour poêlé sauce vin blanc avec Choux braisés

本日の鮮魚のポワレ ソースヴァンブラン シューブレゼ添え

Thon Grillé sauce Tomate et beurre noisette

マグロのホホ肉のグリエ フレッシュトマトと焦しバターのソース

Canard rôti sauce Bigarade

鴨胸肉のロースト オレンジのソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風

Cuisse de Canard Confit sauce Moutarde en grains

鴨モモ肉のコンフィ 粒マスタード添え

Blanquette de Veau

仔牛のスネ肉のブランケット

Jambonnette de Poulet sauce aux Morille

宮城県産 森林どりのジャンボンネット モリリーのソース(+税込660円)

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛モモ肉のロースト 赤ワインソース(+税込660円)

*しっかりとした赤身の噛み応えある部位です。

Gigot d'Agneau rôti sauce jus d'Agneau

フランス シストロン産仔羊モモ肉のロースト ジュのソース(+税込880円)

Tourte au Bœuf et Foie gras sauce Périgueux

黒毛和牛とフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース(+税込880円)

*出来上がるまでに30～40分程お時間頂きます。

Entrecôte de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛サーロインのロースト 赤ワインソース(+税込1320円)

Rossini de Filet de bœuf de "KUROGE" sauce Périgueux

黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ仕立て トリュフソース(+税込3850円)

Dessert

〈選べるデザート〉

別ページより1皿お選び下さい

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

(別途サービス料10%頂戴いたします)



《Menu C》

オザミのスペシャルディナー

《前菜+温前菜+主菜+パン+デザート+コーヒー》

¥6,380(税込7,018)

Les Entrées

冷前菜～下記より好きな品を一品お選びください～

Hors-d'œuvre panaché aux Caviar

自慢のオードヴル4種の盛り合わせ キャビア添え



Tataki de Thon avec salade niçoise

マグロのたたき ニース風サラダ

Terrine de Crabe et St-Jacques aux Caviar

北海道産ホタテとスワイガニのテリーヌ
焼きナスと赤ワインヴィネガーのソース キャビア添え

Composition de Calamars Lucioles et st-jacques, Mousse de Petits pois

国産 ホタルイカとホタテ、グリーンピースのムースのコンポジション

Asperges blanches et Tartare de Crevettes Crues et Fraises aux Caviar

フランス ロワール産 白アスパラガスと生エビとイチゴのタルタル キャビア添え(+税込440円)

2ème

温前菜～下記より好きな品を一品お選びください～

1/2Poisson du jour poêlé sauce vin blanc avec Choux braisés

本日の鮮魚のポワレ(1/2サイズ) ソースヴァンプラン シューブレゼ添え

Foie gras poêlé avec Pousses de Bambou Risotto au Fromage sauce Périgueux

フォアグラのポワレ タケノコ、チーズのリゾット トリュフソース

Friture de jeunes ayu

稚鮎のフリット グリーンガスパチョ仕立て

Calmar luciole à la Sétoise avec couscous

国産ホタルイカのトマト煮込み セート風 クスクスと

Hot-Cake de Foie Gras

スペシャリテ!フォアグラとトウモロコシのホットケーキ トリュフのヴィネグレット
1/2サイズ(税込+330円) or フルサイズ(税込+1650円)

Les Plats

主菜～下記より好きな品を一品お選びください～

Poisson du jour poêlé sauce vin blanc avec Choux braisés

本日の鮮魚のポワレ ソースヴァンプラン シューブレゼ添え



Thon Grillé sauce Tomate et beurre noisette

マグロのホホ肉のグリエ フレッシュトマトと焦しバターのソース

Canard rôti sauce Bigarade

鴨胸肉のロースト オレンジのソース

Joue de bœuf à la bourguignon

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風

Cuisse de Canard Confit sauce Moutarde en grains

鴨モモ肉のコンフィ 粒マスタード添え

Blanquette de Veau

仔牛のスネ肉のブランケット

Jambonnette de Poulet sauce aux Morille

宮城県産 森林どりのジャンボンネット モリーユのソース(+税込660円)

Noix de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛モモ肉のロースト 赤ワインソース(+税込660円)

*しっかりとした赤身の噛み応えある部位です。

Gigot d'Agneau rôti sauce jus d'Agneau

フランス シストロン産仔羊モモ肉のロースト ジュのソース(+税込880円)

Tourte au Bœuf et Foie gras sauce Périgueux

黒毛和牛とフォアグラのパイ包み焼き トリュフソース(+税込880円)

*出来上がるまでに30～40分程お時間頂きます。

Entrecôte de bœuf de "KUROGE" rôti sauce vin rouges

黒毛和牛サーロインのロースト 赤ワインソース(+税込1320円)

Rossini de Filet de bœuf de "KUROGE" sauce Périgueux

黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ仕立て トリュフソース(+税込3850円)

Dessert

〈選べるデザート〉

別ページより1皿お選び下さい

Café ou Thé

コーヒー 又は 紅茶

(別途サービス料10%頂戴いたします)

デザート

〈お好きなデザートをお選び下さい〉

高貴なプリン

*MenuBの場合は税込+330円

Crème Renversée

チェリーブランデー香る 苺のミルフィーユ

Millefeuille aux Fraises

タルト・タタン シャンティ添え

Tarte Tatin

濃厚なショコラテリーヌ

アングレーズソース

Terrine au Chocolat sauce anglaise

アイスとシャーベットの盛り合わせ

Panaché de Glace et Sorbet

オレンジとミントのレアチーズケーキ

オレンジのソース

Fromage Frais à l'orange et à la Menthe