

## «Menu B»

### 迷ったらこれ！定番ディナー

《前菜十本日の一皿十主菜十パン十デザート十コーヒー》

¥4,780(税込5,258)

#### Les Entrées ～前菜～

##### **Hors-d'œuvre panaché**

自慢のオードブルの盛り合わせ

又は

##### **Assiette du jour**

本日の一皿(+税込330円)

---

#### 2ème

##### **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～下記よりお好きな品を一品お選びください～

##### **Poisson du jour poêlé avec Étouffée de racine de lotus sauce vin blanc**

本日の鮮魚のポワレ ソースヴァンブラン レンコンのエチュベ添え

##### **Canard rôti sauce épice**

鴨胸肉のロースト フランス風スパイス香るソース

##### **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

##### **Choucroute**

 吉田豚のベーコンとトリュフ入りソーセージのシュークルート

##### **Thon Grillé et Légumes de saison avec Poireaux marinés et sauce Tapenade**



マグロと季節野菜のグリエ 長ネギのマリネとタブナードを添えて(+税込440円)

##### **Cuisson de Chevreuil rôti sauce Poivrade**

蝦夷鹿モモ肉のロースト ポワヴラードソース(+税込550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嗜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)

---

#### 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

《前菜十温前菜十主菜十パン十デザート十コーヒー》

¥6,380(税込7,018)

#### Les Entrées

冷前菜～下記よりお好きな品を一品お選びください～

##### Hors-d'œuvre panaché aux Caviar

自慢のオードブル4種の盛り合わせ キャビア添え

##### Terrine de Crabe et St-Jaques aux Caviar

北海道産ホタテとズワイガニのテリーヌ

サフラン香るヴィネグレットソース キャビア添え

##### Composition de homard et st-jacques, Poire japonaise et Mousse de Céleri-rave

オマール海老と帆立貝・和梨・根セロリムースのコンポジション

##### Salade de Thon Grillé Onions rouges et Oranges Vinagrette à l'orange

マグロの炙りと赤タマネギ、オレンジのサラダ オレンジのヴィネグレットソース

##### Terrine de Poireaux "SIMONITA" sauce vinaigrette a la truffe avec Mousse de foie de poulet

下仁田ネギのテリーヌ トリュフのヴィネグレットソース 鶏レバーのムース添え

##### Carpaccio de poisson du jour

本日の鮮魚のカルパッチョ 季節のフルーツのヴィネグレットソース

##### Salade de Rosbif aux Champignons marinés et au parmesan

黒毛和牛ローストビーフと新鮮野菜のサラダ キノコのマリネとパルメザンチーズを添えて

##### Terrine de Foie Gras et Kakis séchés avec pain d'épice

フォアグラとあんぽ柿のテリーヌ パンデエピス添え(税込+550円)

2ème

温前菜～下記よりお好きな品を一品お選びください～

##### 1/2Poisson du jour poêlé avec Étouffée de racine de lotus sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ(1/2サイズ) ソースヴァンブラン レンコンのエチュベ添え

##### Tripes à la Provençale

トリッパのトマト煮込み プロヴァンス風

##### Escargots à la Bourguignon

エスカルゴとボルチーニのパセリバター焼き

##### Meunière de Laitance sauce Beurre Noisette

北海道産 白子のムニエル ブールノワゼットソース

##### 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

1/2サイズ(税込+330円) or フルサイズ(税込+1650円)

#### Les Plats

主菜～下記よりお好きな品を一品お選びください～

##### Poisson du jour poêlé avec Étouffée de racine de lotus sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ ソースヴァンブラン レンコンのエチュベ添え

##### Canard rôti sauce épice

鴨胸肉のロースト フランス風スパイス香るソース

##### 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

##### Choucroute

吉田豚のベーコンとトリュフ入りソーセージのシュークリート

##### Thon Grillé et Légumes de saison avec Poireaux marinés et sauce Tapenade

マグロと季節野菜のグリエ 長ネギのマリネとタブナードを添えて(+税込440円)

##### Cuisson de Chevreuil rôti sauce Poivrade

蝦夷鹿モモ肉のロースト ポワブランソース(+税込550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)

##### Queue de bœuf à la bourguignon

有田和牛テールの赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 (+税込1760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*

フランボワーズ入り モンブラン

*Mont Blanc aux Framboises*

洋梨のコンポートと柚子のシャーベット  
ハチミツと白ワインソース

*Compote de Poire et Sorbet au YUZU*

フランス産 リンゴのタルト  
キャラメルアイス添え

*Tarte aux Pommes*

軽やか クラシックショコラと  
バニラアイス

*Chocolat Légère*

アイスとシャーベットの盛り合わせ

*Panaché de Glace et Sorbet*

甘さひかえめ フワフワのクレームダンジュ  
自家製 季節のコンフィチュールと

*Crème d'Anjou*