

《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～

Hors-d'œuvre panaché

自慢のオードヴルの盛り合わせ

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 ソースヴァンプラン 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プナードを添えて(+税込440円)

Cuissot de Chevreuil rôti sauce Poivrade

蝦夷鹿モモ肉のロースト ポウヴラードソース(+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)

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 Vinaigrette 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 パンデエビス添え(税込+550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 avec Étouffée de racine de lotus sauce vin blanc

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

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

スペシャルティ！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 ソースヴァンプラン レンコンのエチューベ添え

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ユ 長ネギのマリネとタブナードを添えて(+税込440円)

Cuissot 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