ステーキコース

～メインにステーキが選べるシンプルな特別コース～

Menu￥3800（税込¥4104）

＜前菜+スープ+主菜+本日のデザート＞

自家製／／
特選豚のリエット
￥300

Bread
自家製パン

ノルマンディー産
無塩・イズィニーバター（25ｇ）
￥420
フランス中西部エシレ村
無塩・エシレバター（30ｇ）
￥850

****

Les Entrées
〈前菜〉

Entrée du jour
本日のオススメ前菜

****

Les potage
〈スープ〉

Potage du jour
本日のポタージュ

又は

1/2 Poisson du jour
本日の鮮魚のポワレ ハーフサイズ（+￥800）

****

Les plats
〈主菜を一皿お選びください〉

赤身肉の噛み締める
肉のうまみ!!

Steak de boeuf
メキシコ産 若姫牛サーロインのステーキ（200ｇ）

ou 又は

これぞA5の味わい!!

Steak de noix de boeuf japonais
A5ランク 米沢牛モモ肉のステーキ（120ｇ）（+￥1800）

****

Dessert
デザート
本日のデザート

食後のお飲み物は別メニューにて別途料金でのご用意となります

お得な３杯のワインセット!!
（80ｃｃ×３杯）
¥3.000
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

選べるコース

Menu ¥4800(税込¥5184)

(アミューズ+前菜+本日のポタージュ又は1/2お魚料理(+¥800)+主菜+デザート)

Amuse　　Rillettes de Porc

アミューズ　　特選豚のリエット

****

Les Entrées

＜前菜を下記よりお選び下さい＞

Carpaccio de poisson du jou

本日の鮮魚のカルパッチョ　甘夏のヴィネグレットで

Pâté de campagne maison

自家製 パテ・ド・カンパーニュ（豚肉と鶏白レバーのパテ）

Salade de jambon cru de Bayonne

フランス・バイヨンヌ生ハムのサラダ

****

Soupe du jour　au　Poisson du jour

本日のポタージュ　又は　本日のお魚料理 ¥800

****

Les plats

＜主菜を下記よりお選び下さい＞

Steak haché de boeuf "YAMAGATA"

山形牛100％スペシャルジューシーハンバーグ

Joue de boeuf au vin rouge

国産牛ホホ肉の赤ワインやわらか煮込み

Poisson du jour poêlé et sa sauce vin blanc

本日の鮮魚のポワレ 季節のお野菜を添えて
マッシュルームとエシャロット香る白ワインソース

Steak de boeuf "YONEZAWA"

Ａ５ランク 米沢牛モモ肉のステーキ（+￥1800）

****

Dessert

＜デザート＞

＜デザートは別メニューにて食後にお伺いさせて頂きます＞

食後のお飲み物は別メニューにて別途料金でのご用意となります

料金は税抜き表記となっております。

シェフおまかせコース
（世界三大珍味）
Menu￥9800（税込10584）

<アミューズ+前菜２品+オマールエビ料理+メイン+デザート>

フランス中西部エシレ村
無塩・エシレバター（30ｇ）
￥850

Amuse
アミューズ
Rillettes de Porc
特選豚のリエット

ノルマンディー産
無塩・イズィニーバター（25ｇ）
￥420

****

Caviar
フランス産 キャビア とうもろこしのパンケーキ

****

Foie gras de canard poêlé et sa sauce aux truffes
ヨーロッパ産鴨のフォアグラのポワレ トリュフソース

****

Homard rôti et sa sauce américaine
カナダ産 オマールエビのポワレ

****

Steak de Boeuf "YONEZAWA"
A5ランク 米沢牛モモ肉のステーキ

au 又は

Pigeonneau
フランス産 ピジョノー（仔鳩）のロースト

****

Dessert
4種のデザート盛り合わせ

お得な３杯のワインセット!!
（80ｃｃ×３杯）
¥3.000
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

グルマンコース

～前菜盛り合わせにオマールエビや和牛が楽しめる贅沢コース～

Menu￥7800（税込¥8424）

＜アミューズ+前菜盛り合わせ+オマールエビのロースト+主菜+本日のデザート＞

Amuse
アミューズ

Rillettes de Porc
特選豚のリエット

****

Les Entrées
〈前菜〉

ノルマンディー産
無塩・イズィニーバター（25ｇ）
￥420
フランス中西部エシレ村
無塩・エシレバター（30ｇ）
￥850

Hors-d'œuvre Varie
ビストロオザミ特製!! 前菜の盛り合わせ

****

1/2 Homard rôti
カナダ産 活オマールエビのロースト

****

Les plats
〈主菜を一皿お選びください〉

Steak haché de boeuf "YAMAGATA"
山形牛100％スペシャルジューシーハンバーグ

ou 又は

Viande du jour
本日のお肉料理

ou 又は

Steak de noix de boeuf japonais
A5ランク 山形牛モモ肉のステーキ（120ｇ）（+￥800）

****

Dessert
＜デザート＞

＜デザートは別メニューにて食後にお伺いさせて頂きます＞

食後のお飲み物は別メニューにて別途料金でのご用意となります

お得な３杯のワインセット!!
（80ｃｃ×３杯）
¥3.000
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