

Week day Only ~~¥2800 (税込み30分)~~

Menu ¥2500 (¥2700 with taxes)

<starter+main+dessert and coffee >

Pain

自家製パン

Starter

<前菜を下記より一皿お選びください>

<Choose one>

Marinated salmon

サーモンのマリネ その時季のスタイルで

Pork Terrine and prosciutto with salad

自家製 豚肉と鶏白レバーのパテと

生ハムの盛り合わせ サラダ添え

Cod Brandade

白身魚のブランガード メルバトースト添え

Quiche of the day (French salty pie) with salad

本日のキッシュ サラダ添え

Additional!!

Soup of the day

季節のポタージュ (+¥500)

Main

<主菜を一皿お選びください>

<Choose one>

Hamburger Steak

特選牛のスペシャルハンバーグ

Roasted Lamb

仔羊モモ肉のロースト

Beef's Tongue cooked in red wine

牛タコの赤ワイン煮込み

Pan-fried fresh fish of the day with Clam cream sauce

本日の鮮魚のポワレ あさりのクリームソース

"WAKAHIME" Beef sirloin Steak

メキシコ産 若姫牛 (200g) サーロインのステーキ (+¥700)

Dessert

デザート

Tarte of the day with ice cream

本日のタルトとアイスの盛り合わせ

Coffee or tea

コーヒー 又は 紅茶

お得な3杯のワインセット!!

(70cc × 3杯)

¥2,000

コースにあわせてオザミこだわりの
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

Menu ¥2800 (¥3024 with taxes)

< starter+1/2soup+main+dessert and coffee >

Home made!!
pork Rillettes
¥300

Bread

自家製パン

Starter

<前菜を下記より一皿お選びください>
<Choose one>

Unsalted butter
Isigny butter (25g)
¥420

Unsalted butter
Echire butter (30g)
¥850

Marinated salmon

サーモンのマリネ その時季のスタイルで

Pork Terrine and prosciutto with salad

自家製 豚肉と鶏白レバーのパテと

生ハムの盛り合わせ サラダ添え

Cod Brandade

白身魚のブランガード メルバトースト添え

Quiche of the day (French salty pie) with salad

本日のキッシュ サラダ添え

1/2 Soup of the day

一口のポタージュスープ

Les plats

<主菜を一皿お選びください>

Hamburger Steak

特選牛のスペシャルハンバーグ

Roasted Lamb

仔羊モモ肉のロースト

Beef's Tongue cooked in red wine

牛舌の赤ワイン煮込み

Pan-fried fresh fish of the day with Clam cream sauce

本日の鮮魚のポワレ あさりのクリームソース

"WAKAHIME" Beef sirloin Steak

メキシコ産 若姫牛 (200g) サーロインのステーキ(+¥700)

Dessert

デザート

Tarte of the day with ice cream

本日のタルトとアイスの盛り合わせ

Coffee or tea

コーヒー 又は 紅茶

お得な3杯のワインセット!!

(70cc 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。

Menu ¥4800 (¥5184 with taxes)

<starter+1/2soup+main+dessert and coffee >

Home made!!
pork Rillettes
¥300

Bread

自家製パン

Starter

<前菜を一皿お選びください>

<Choose one>

Unsalted butter
Isigny butter (25g)
¥420

Unsalted butter
Echire butter (30g)
¥850

Prosciutto "Bigorre" Salad

フランス産 36ヶ月熟成 ビゴール豚の生ハムサラダ

Chicken jelly with Tsubugai and carrot mousse

ツブ貝とクミン風味の人参のムース コンソメジュレ

Fresh fish of the day Carpaccio

本日の鮮魚のカルパッチョ

Duck inside wrap the foie gras (Galantine)

US産チェリーバレー種 鴨とフォアグラのガラントーヌ (+¥200)

1/2 Soup of the day

一口のポタージュスープ

Main

<主菜を一皿お選びください>

<Choose one>

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Lamb and Tomato stew "Navarin" style

フランス産 仔羊骨付きスネ肉のトマト煮 ナヴァラン風

Pan-fried fresh fish of the day white wine sauce

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

Beef's cheeks cooked in red wine

国産牛 ホホ肉の赤ワインやわらか煮込み

Roasted duck breast

カナダ産 マグレ鴨ムネ肉のロースト

A5 Rank! Round beef filet "YONEZAWA"

A5ランク 米沢牛もも肉のステーキ (+¥1800)

Dessert

Chocolate cake with home made ice cream

ガトーショコラと自家製アイスの盛り合わせ

Coffee or tea

コーヒー 又は 紅茶

お得な3杯のワインセット!!

(70cc x 3杯)

¥2,000

コースにあわせてオザミこだわりの
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。

Chef's recommendations course (The three grand ingredients)

Menu ¥9800 (¥10584 with taxes)

<2 starters+fish plate+main+dessert and coffee>

Unsalted butter
Echire butter (30g)
¥850

With bread
アミューズ
the pork Rillettes
特選豚のリエット

Unsalted butter
Isigny butter (25g)
¥420

Caviar with blinies (small pancake french style)

フランス産 キャビア とうもろこしのパンケーキ

Fried foie gras

ヨーロッパ産鴨のフォアグラのポワレ トリュフソース

1/2 Roasted lobster tail

カナダ産 オマールエビのポワレ

A5 Rank! Round beef filet "YAMAGATA"

A5ランク 山形牛 モモ肉のステーキ

or 又は

Roasted Squab (Pigeon)

フランス産 ピジョノー (仔鳩) のロースト

4-piece dessert

4種のデザート盛り合わせ

Coffee or tea

コーヒー又は紅茶

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。