

# Désirée

GINZA AUXAMIS  
デジレ銀座オザミ

アミューズ、お好みの3皿<前菜1皿、主菜1皿、デザート1皿>

¥4280(4708)



**トリュフ フェア絶賛開催中!!!**



お好みでお料理にトッピング!!

ヒマラヤトリュフ 1g ¥150(165) 伊産秋トリュフ 1g ¥500(550)

ENTRÉE \* 前菜

下記よりお好みの前菜をお選びください

## 「デジレに来たら!!」おすすめ料理

**[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1800(1980)]**

ハンガリー産鴨フォアグラのテリーヌ イチジクのパン・イチジクのコンポート添え

TERRINE DE FOIE GRAS

真イワシ レモンと赤ワインヴィネガーマリネ ジャがいも・赤玉ネギ・香草のサラダ添え

SARDINES MARINÉES

**フランス人大好き!!**

生ハム・ツナ・ジャがいも・オリーブ・卵のニース風サラダ アンチョビ入りヴィネグレット

SALADE NIÇOISE

**2023オザミスペシャルコンクール第一位!! 是非お召し上がりください!!**

フロマージュ・ド・テット(豚耳・豚足・豚舌・スネ肉)の温製 ラヴィゴットソース

FROMAGE DE TÊTE

**[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1000(1100)]**

ホタテ貝のラヴィオリ キャベツのエチュヴェ 白ワインとバターフルフランソース

Ravioli de St Jacques

**[こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1500(1650)]**

りんごとフォアグラのパイ包み焼き トリュフとマティラのペリゲーソース

Chausson de Foie Gras

伊豆 富士山自家製スモークサーモンのマリネ 香草マヨネーズソースとバジルのピュレ

SAUMON MARINÉ MAYONNAISE AUX HERBES

豚肉と鶏白レバーの田舎風パテ キャロットラペとコルニッションを添えて

PÂTE DE CAMPAGNE

馬肉のカルパッチョ クラシックなタルタルソースで

CARPACCIO DE CHEVAL

豚肉ソーセージ・生ハム・ベーコン・具たくさん野菜のバスク風スープ "ガルビュール"

GARBURE

## \* お好み追加で \*

厳選チーズの盛り合わせ ¥1400(1540)  
FROMAGES

フレンチフライ  
トリュフ風味マヨネーズ  
POMMES FRITES

¥700(770)  
¥380(418)

## PLAT \* 主菜

下記よりお好みの主菜をお選びください

### 「テジレに来たら!!」おすすめ料理

**【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥2500(2750)】**

スコットランド産 ペルドロ ルージュ(やまうずら)のロティ ポルチーニ茸などのソテー添え  
Perdreau

**【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1400(1540)】**

カナダ産リード・ヴォー(胸腺)とポルチーニ茸のフリカッセ  
FRICASSE DE RIS DE VEAU ET CHAMPIGNONS

**【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1400(1540)】**

スペイン産仔ウサギもも肉のマスタード風味 フィットチーネ添え  
LAPIN A LA MOUTARDE

豚バラ肉のコンフィ・ソーセージのアルザス風シュークルート  
CHOUCRROUTE GARNIE

北海道産 ホエー豚バラ肉のガランティーヌ シェリーヴィネガーとマテラ酒のソース  
GALANTINE DE PORC

**【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥1800(1980)】**

北海道産 エノシカロースのポアレ 黒コショウ風味の赤ワインソース  
CHEVREIL RÔTI

**【こちらのお料理はコースの金額に追加料金 ¥3800(4180)】**

黒毛和牛フィレ肉のポアレ エシャロットソース  
ENTRECOTE DE BŒUF RÔTI

豊洲直送!!本日の鮮魚と北海道産ホタテ貝のポワレ 焦がしバターソース  
PANACHÉ DE POISSON ET NOIX DE SAINT JACQUES POËLÉ SAUCE BEURRE NOISETTE

山形県産 大沢牧場 豚肩ロース肉のロースト グリーンペッパーソース  
ECHINE DE PORC RÔTI

仔羊もも肉のロースト 香草バターソース  
GIGOT D'AGNEAU RÔTI SAUCE BEURRE AUX HERBES

北海道産 特選牛ハツのロースト エシャロットソース  
COEUR DE BŒUF RÔTI

ハンガリー産 鴨もも肉のコンフィ キノコとジャガイモのポルドー風ソテー  
CONFIT DE CANARD

US産 ブラックアンガス牛のハラミのグリエ ポテトフライ添え エシャロットソース  
STEAK DE BŒUF

## DESSERT \* デザート \* アラ・カルトの場合¥800(880)

しっかりとラム酒の効いたババオラム

クレーム ダンジュ

本日のアイスクリーム(ソルベ)盛り合わせ

チョコレートのテリーヌ