

Désirée

GINZA AUXAMIS
デジレ銀座オザミ

前菜1品 メイン1品 デザート1品 **¥4580(5038)**

前菜 《アラカルトの場合 ¥1800(1980)》 追加料金のある料理はこちらの金額に加算した料金です



キャビアフェア!!!



イタリア産キャビア18g サワークリームと自家製パンケーキ添え アラカルトで¥5580(6138)

真イワシのヴィネガーマリネ 茹でたじゃが芋と香草風味

VINEGAR-MARINATED FRESH SARDINES WITH BOILED POTATOES AND AROMATIC HERBS

伊豆 ”富士山サーモン”のマリネ バジルオイルとケッパーを添えて

IZU "FUJISAN SALMON" MARINATED, SERVED WITH BASIL OIL AND CAPERS

驚異的な甘み! 岩手県雫石産”雪下パウローとあべ鶏のプレツセ 蜂蜜とシェリーヴィネガー、トリュフのヴィネグレットソース

PRESSED IWATE SHIZUKUISHI SNOW-AGED LEEKS AND ABE CHICKEN

まぐろとズッキーニのタルタル クレソンのピュレ 大葉とコラトウーラ(イタリア魚醤)風味

TUNA AND ZUCCHINI TARTARE WITH WATERCRESS PURÉE

赤海老のカルパッチョ みょうがのピクルス 柑橘風味

RED SHRIMP CARPACCIO WITH MYOGA PICKLES AND CITRUS FLAVOR

”フランス人大好き!” 生ハム・ツナ・じゃがいも・びんちょう鮭・ゆで卵のニース風サラダ

NICOISE-STYLE SALAD WITH PROSCIUTTO, TUNA, POTATOES, ALBACORE TUNA, AND BOILED EGGS

ずわいがにとアヴォカド2層のガトー仕立て トマトのクーリを添えて **追加料金¥800(880)**

SNOW CRAB AND AVOCADO TWO-LAYER GATEAU, SERVED WITH TOMATO COULIS

フランス料理のエスプリ! ハンガリー産フォワグラのテリーヌ イチジクのコンフィ添え **追加料金¥1800(1980)**

TERRINE OF HUNGARIAN FOIE GRAS WITH FIG CONFIT

スタッフイチオシ! フォワグラとグリオット(さくらんぼ)のケーキ仕立て **追加料金¥800(880)**

FOIE GRAS AND MORELLO CHERRY CAKE STYLE

しっとり火を入れたブラックアンガス牛もも肉のタルタル

TARTARE OF BLACK ANGUS BEEF TOPSIDE, GENTLY COOKED

帆立貝のラビオリとキャベツのエチューベ 白ワインとバターのブルブランソース **追加料金¥1200(1320)**

SCALLOP RAVIOLI WITH STEAMED CABBAGE IN WHITE WINE AND BUTTER BEURRE BLANC SAUCE

絶品!! フォワグラとりんごのパイ包み焼き マデラワインとトリュフのソース **追加料金¥1800(1980)**

FOIE GRAS AND APPLE PUFF PASTRY, MADEIRA WINE AND TRUFFLE SAUCE

”病みつき!” 国産ムール貝のシンプルな白ワイン蒸し **追加料金¥800(880)**

STEAMED DOMESTIC MUSSELS IN SIMPLE WHITE WINE

”2023オザミ料理コンクール優勝”! フロマージュド テートの温製 ラヴィゴットソース

豚足豚耳スネ肉などのにごりを表面をカリカリに焼き上げ マスタード、トマト、ピクルスのラヴィゴットソースと

WINNER OF THE 2023 AUXAMIS COOKING COMPETITION!! WARM HEAD CHEESE WITH RAGOUT SAUCE



お好み追加で。。



黒トリュフフェア!! フランス産黒トリュフ 1g **¥1200(1320)**

当店自慢の一皿!!



豚肉と鶏白レバーの田舎風パテ **¥1600(1760)**

フレンチフライ **¥700(770)**

チーズ盛り合わせ **¥1400(1540)**



PLAT *主菜 《アラカルトの場合 ¥2800(3040)》 追加料金のある料理はこちらの金額に加算した料金です

しっとり蒸した平目 ほんのリトリュフの香る白ワインバターソース 追加料金¥800(880)

MOIST STEAMED FLOUNDER WITH WHITE WINE AND BUTTER SAUCE

豊洲直送!!真鯛のポワレ レモンとにんにく風味の焦がしバターソース

TODAY,S FRESH FISH AND SCALLOP PAN-FRIED

シンプルなオマール海老のポワレ 焦がしバターソース 追加料金¥1800(1980)

SIMPLE PAN-SEARED LOBSTER WITH BROWN BUTTER SAUCE*

宮城県産森林鶏骨付きもも肉のロースト セツプ茸のクリームソース

ROASTED MIYAGI PREFECTURE FOREST CHICKEN LEG WITH CEP MUSHROOM CREAM SAUCE

”フランス人が愛してやまないビストロの象徴” 鴨もも肉のコンフィ

(にんにく、タイムで香りをつけ低温のラードで揚げ煮、仕上げにオープンでパリッ!と病みつきです)

A SYMBOL OF BISTROS BELOVED BY THE FRENCH – DUCK LEG CONFIT

フランス産小鳩のロースト 小鳩のエッセンスをソースで 追加料金¥2800(3080)

ROASTED FRENCH PIGEON WITH SAUCE OF PIGEON ESSENCE

北海道産仔牛ロースのポワレ バジルとにんにくのクリームソース 追加料金¥600(660)

SEARED HOKKAIDO VEAL LOIN WITH CREAMY BASIL AND GARLIC SAUCE

ニュージーランド産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース 追加料金¥1000(1100)

PAN FRIED NEW ZEALAND BEEF FILLET WITH ESHALLOT SAUCE

蔵王牛リブロースのロースト エシャロットソース 追加料金¥2200(2420)

ROASTED ZAO BEEF RIB EYE WITH ESHALLOT SAUCE

黒毛和牛フィレ肉のポアレ エシャロットソース 追加料金¥4800(5280)

PAN-SEARED JAPANESE BLACK WAGYU FILET WITH SHALLOT SAUCE

松坂牛のほほ肉の赤ワイン煮込み 追加料金¥1000(1100)

BRAISED MATSUZAKA BEEF CHEEK IN RED WINE

北海道産 特選牛ハツのロースト エシャロットソース

ROASTED PREMIUM HOKKAIDO BEEF HEART WITH ESHALLOT SAUCE

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

GRILLED BLACK ANGUS SKIRT STEAK WITH FRENCH FRIES AND SHALLOT SAUCE

世界最高峰! ?フランスシストロン産仔羊鞍下肉のロースト エッセンスをソースで追加料金¥2000(2200)

ROASTED LAMB RACK FROM CISTRON, WITH ESSENCE IN SAUCE

仔羊もも肉のロースト エッセンスと 香草バターソース

ROAST LAMB LEG WITH ESSENCE AND HERB BUTTER SAUCE

北海道産 蝦夷鹿のロースト 黒コショウ風味の赤ワインソース 追加料金¥1800(1980)

ROAST EZO DEER FROM HOKKAIDO WITH BLACK PEPPER FLAVORED RED WINE SAUCE

スタッフイチオシ! 岩手県産”胆沢SPFポーク”の骨付ローストマスタード添え 追加料金¥1200(1320)

BONE-IN ROAST ISAWA SPF PORK FROM IWATE PREFECTURE WITH MUSTARD

巨大!! 吉田豚のなすネ肉丸ごと1本のブレゼ 追加料金¥1200(1320)

BRAISED WHOLE YOSHIDA PORK SHANK

DESSERT *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

BABA au Rhum

●フレッシュチーズのムース ベリーのソースを添えて

Fresh Cheese Mousse

●アイスクリーム(ソルベ)盛り合わせ

Ice cream and sorbet

●クレームブリュレ

Creme brulee

●濃厚なショコラのテリーヌ

Chocolate mousse

●レモンとプラリネのスフレグラッセ

Lemon and nut soufflé glacé