

AUXAMIS

おかげさまで銀座で

25周年

静岡県焼津 ミナミマグロ 4本買いフェア
Menu ¥5500(6050) <特選豚のリエット付き>

前菜 1st Appetizer (一品お選び下さい)

Tuna tartare nice style

焼津 ミナミマグロ 赤身の生タルタル ニース風

Tuna and vegetable terrine

焼津 ミナミマグロ 中トロと秋野菜のテリーヌ タップナードとレフォールマヨネーズ

Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine)

北海道テリーヌ(ズワイガニと最北の村猿払産帆立貝のテリーヌ)

Cold roast beef salad

黒毛和牛もも肉のローストビーフサラダ トリュフヴィネグレット

Composition of lobster (Lobster, Scallops, Cauliflower mousse)

オマール海老のコンポジション(オマール海老・ホタテ・カリフラワームース・コンソメジュレ)

Charcuterie and Pate Plate

大盛りも出来ます(+¥0)！シャルキュトリーと田舎風豚肉のパテ
本場パリのビストロのようにたっぷりお召し上がり下さい！

Seared Abalone lemon sauce

炙りアワビと レモンの甘酸っぱいソース(+¥880)

2 皿目の前菜 2nd Appetizer (一品お選び下さい)

Soup of the day or Abalone and seaweed risotto(+700) or Cold truffle Capellini (+700) or Half portion of pan fried fish(+800)

冷製スープ 北海道明井(みよい)農園かぼちゃのポタージュ

又は

アワビと青海苔のリゾット アワビの肝のソース(+¥770)

又は

冷製パスタ！夏トリュフと生ハムのカッペリーニ とうもろこし風味(+¥770)

又は

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 濃厚なオマール海老風味のソースハーフサイズ(+¥880)

主菜 Main dish (一品お選び下さい)

Tuna Mouniere browned butter sauce

焼津 ミナミマグロ ほほ肉のムニエル 酸っぱい焦がしバターソース

Broiled fatty tuna sauce antiboise

焼津 ミナミマグロ 大トロの炙り ソースアンティボワーズ(+¥1200)

Panfried fish lobster sauce

豊洲より届いた鮮魚のポワレ 濃厚なオマール海老風味のソース

Duck Confit (French slow-cooked duck)

シャラン産鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース

Roasted venison with cassis and red wine sauce

国産ジビエ！エゾ鹿のもも肉のロースト 又は エゾ鹿と栗のパイ包み焼き

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

牛ホホ肉の赤ワイン煮

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Beef Steak(Japanese lean beef)

ジューシーな赤身肉！黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース(130g)

Japanese Wagyu Beef steak (sirloin or fillet)

黒毛和牛サーロイン(120g)又はフィレ肉(100g)のステーキ 赤ワインソース(+¥1650)

Dessert

お好きなデザートをお選び下さい

AUXAMIS

おかげさまで銀座で

25周年

28600円相当が

お二人でお得!

25000円(税込み)

グラスワインセット5500円×2付き
(シャンパーニュ・白ワイン・赤ワイン2杯)

37400円相当が

お二人でお得!

33000円(税込み)

グラスワインセット5500円×2付き
(シャンパーニュ・白ワイン・赤ワイン2杯)

Menu Groumand

グルマンコース

グルマン(グルメなあなた)にオススメ

Menu ¥8000(8800)

【アミューズ Amuse】

One-bite appetizer assorted plate

一口前菜の盛り合わせ

【季節の前菜 Seasonal Appetizers】

Seared Abalone lemon sauce

炙りアワビ レモンの甘酸っぱいソース

.....

【オマール海老 Lobster】

Lobster and risotto Pie

オマール海老とポルチーニリゾットの
パイ包み焼き

.....

【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

シェフ目利きの黒毛和牛

サーロインステーキ

赤ワインソース

.....

【デザート Dessert】

高貴なプリン・カフェ



Menu special

ムニュ・スペシャル

感謝の気持ちをこめた贅沢コース

Menu ¥12000(13200)

【アミューズ Amuse】

Caviar

一口キャビア

【季節の前菜 Seasonal Appetizers】

Seared Abalone lemon sauce

炙りアワビ レモンの甘酸っぱいソース

.....

【冷製パスタ Cold pasta】

Cold truffle capellini

夏トリュフと生ハムのカッペリーニ
とうもろこし風味

.....

【オマール海老 Lobster】

Lobster and risotto Pie

オマール海老とポルチーニリゾットの
パイ包み焼き

.....

【肉料理 Main dish】

Japanese Wagyu Beef steak

シェフ目利きの黒毛和牛

フィレ肉のステーキ

赤ワインソース

.....

【デザート Dessert】

高貴なプリン・カフェ

