

シェフが仕込んで
あとは焼くだけ！



フレンチシェフのポークソテー

厳選された
フランスフルターニュ産ポーク
「フルターニュの風」

<美味しさの秘密！>

お肉のフイヨンでじっくり低温調理してあります。
袋から出してあとはさっとフライパンで焼くだけ！
シンプルにソテーしても、お醤油やショウガで
ポークジンジャーにしても美味しい！
そのまま、おつまみハムでも美味しいですよ！



内容量300g(メインティッシュで約2人前)880円(税込)

魔法のミートソース

シェフの朝仕込みプリン



牛肉たっぷり！合挽き肉と
野菜の旨みシェフのこだわりが
お家のテーブルに！

内容量200g(パスタソースで約2人前)
550円(税込)



シェフが毎朝仕込む
出来立てとろとろプリン
秘密のスパイス「スターアニス」が
ほんのり香ります！

500円(税込)



日本一という自信！何故なら

- ①原価率無視
- ②オザミ極秘仕入れルート
- ③フランス料理30年の経験
- ④ハート！♡

お客様の喜ぶ顔が私たちの命です

5/19より新メニュー始めました！

下記は16:00~限定メニューとなります。

黒毛和牛&特選牛ローストビーフフルコース折 1800円(税込)

フランス料理フルコース膳 1000円(税込)

1名様でフルコースとしてしっかりメイン、デザートまでご満足いただける量です。
2名様でオードブルとしてご満足いただけます。

Wメインティッシュです。

黒トリュフ・フォワグラ・特選牛のハンバーグ ロッシーニ仕立て
本日の特選肉料理とリ・オ・フル(バターライス)

Wメインティッシュです。

黒毛和牛と特選牛の2種類のローストビーフ盛り合わせ
黒トリュフ・フォワグラ・特選牛のハンバーグ ロッシーニ仕立て

前菜4種盛り合わせ

ウマヨネーズ

木苺の薫るキャロットラペ

4種の豆マリネ

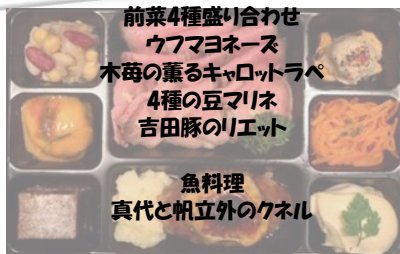
吉田豚のリエット

魚料理

真代と帆立外のクネル

デザート

高貴なガトーショコラ



デザート
高貴なガトーショコラ



販売時間

11:30~ 売切れ次第終了

16:00~ 売切れ次第終了

販売時間

16:00~ 売切れ次第終了

ドライブスルー対応しております。

お店へお電話にてご注文いただき、会計金額をお伝えいたしますので、

現金にてご用意ください。

お渡しは11:30~14:00までの時間帯

16:00~18:00迄の時間帯となります。

店頭又は店前の駐車場へお荷物をお持ちします。

