

# ≡ アラカルト a la carte ≡

オザミ自慢！オードブル

*Hors d'oeuvre*



真鯛とサーモンのタルタル仕立て  
サラダ添え

¥1,650(税込)

埼玉県・吉田豚の田舎風パテ  
スペイン産生ハム添え

¥1,650(税込)

シェフの気まぐれ  
オードブルの盛り合わせ

1人前 ¥1,100(税込)

2人前 ¥1,980(税込)

*Ensemble...*

季節のポタージュスープ

¥660(税込)

シンプルグリーンサラダ

特製ヴィネグレットソース

¥770(税込)

ポテトフライ 高貴なトリュフの香り

¥1,078(税込)

フランス産 チーズ

¥1,100(税込)~



5~6名様でも楽しめる船盛りサイズ

200g ¥2,420(税込)

3~4名様にぴったりハーフサイズ

100g ¥1,320(税込)

1~2名様にも！おためしサイズ

50g ¥715(税込)



フランス産キャビア  
フロマージュブラン・パルメザン・  
焼き上げとうもろこしのプリニ添え

9g ¥2,970(税込)

18g ¥5,500(税込)

オードブルとご一緒に・・・

本日のシャンパン

グラス ¥1,408(税込)



Fruits de mer

Plats de viande

絶品！メインディッシュ

パン ¥220(税込)

イズニーバター ¥660(税込)

オーストラリア産  
ブラックアンガス牛・  
ザブトンのロースト  
¥2,750(税込)

オザミといえば！  
吉田豚 肩ロースのロースト  
¥2,420(税込)

本日の鮮魚のポワレ  
¥2,200(税込)



ボリューム満点！  
メガステーキ!!!  
300g ¥3,630(税込)

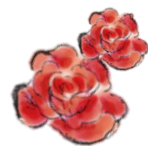


特選牛フィレ肉と  
フォアグラ・トリュフの  
ロッシーニ  
¥3,850(税込)

食後に…デザート

高貴なプリン ¥660(税込)

本日のデザート ¥660(税込)



ハッピーアワー♪

平日～18時限定で

アルコール半額&グラスワイン特価！

Bonne

heure♪♪



《上記以外にもコースメニューの中からのご提供も可能です》

※写真はイメージです。食材の入荷状況・季節によって内容が変わります。

※ディナータイムは上記税込価格に別途サービス料10%を頂戴致します。