

Steak Course

Menu ¥3800 (¥4104 with tax)

(starter+soup+steak+Dessert)

Home made!!
The pork Rillettes
¥300

Bread

自家製パン

.....
Starter

<前菜>

Unsalted butter
Isigny butter (25 g)
¥420

Unsalted butter
Echire butter (30 g)
¥850

Appetizer of the day

本日の前菜

.....
Soup

<スープ>

Soup of the day

本日のポタージュ

.....
Steak

<Choose one>

<主菜を一皿お選びください>

"WAKAHIME" Beef sirloin Steak

メキシコ産 若姫牛サーロインのステーキ (200 g)

or 又は

A5 Rank! Round beef filet "YAMAGATA"

A5ランク 山形牛もも肉のステーキ (120 g) (+¥1500)

.....
Dessert

デザート

Dessert of the day

本日のデザート

食後の飲み物は別メニューにて別途料金でのご用意となります

お得な3杯のワインセット!!

(80cc × 3杯)

¥3,000

コースにあわせたオザミこだわりの
ワインセットをご用意

料金は税抜き表記となっております

Choose Course Menu

Menu \4800(\5184 with taxes)

(starter+soup or 1/2fish(+ ¥800)+main+dessert)

With bread

アミューズ

Starter

<前菜を下記よりお選び下さい>

<Choose one>

Fresh fish of the day Carpaccio

本日の鮮魚のカルパッチョ 桜のヴィネグレットで

Pork Terrine

自家製 パテ・ド・カンパーニュ (豚肉と鶏白レバーのパテ)

Prosciutto "Bigorre" Salad

フランス産 36ヶ月熟成 ビゴール豚の生ハムサラダ

Appetizer of the day

本日の前菜

Soup of the day

au

1/2 Fish of the day

本日のポタージュ

又は

本日のお魚料理(+¥800)

Main

<主菜を下記よりお選び下さい>

<Choose one>

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Roasted Pork chop

吉田豚骨付きロース肉ロースト

Pan-fried fresh fish of the day white wine sauce

本日の鮮魚のポワレ 季節のお野菜を添えて

マッシュルームとエシャロット香る白ワインソース

Roasted duck breast

カナダ産 マグレ鴨ムネ肉のロースト

Meat dishes of the day

本日のお肉料理

Dessert

<デザート>

Gourmand menu

～前菜盛り合わせにオマールエビや和牛が楽しめる贅沢コース～

Menu \7800(\8424 with taxes)

(Appetizer platter+1/2Lobster+main+dessert)

With bread

アミューズ

The pork Rillettes

特選豚のリエット

Starter

前菜

Unsalted butter
Isigny butter (25g)
¥420

Unsalted butter
Echire butter (30g)
¥850

Appetizer platter

ビストロオザミ特製!! 前菜の盛り合わせ

1/2 Roasted lobster

カナダ産 活オマールエビのロースト

Main

<主菜を下記よりお選び下さい>

<Choose one>

"YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ

Meat dishes of the day

本日のお肉料理

A5 Rank! Round beef filet "YAMAGATA"

A5ランク 山形牛モモ肉のステーキ (+¥800)

Dessert

<デザート>

食後のお飲み物は別メニューにて別途料金でのご用意となります

お得な3杯のワインセット!!

(80cc X 3杯)

¥3,000

コースにあわせたオザミこだわりの
ワインセットをご用意

料金は税抜き表記となっております

Chef's recommendations course (The three grand ingredients)

Menu\9800(\10584 with taxes)

< 2 starters+fish plate+main+dessert >

Unsalted butter
Echire butter (30g)
¥850

With bread
アミューズ
the pork Rillettes
特選豚のリエット

Unsalted butter
Isigny butter (25g)
¥420

Caviar with blinies (small pancake french style)
フランス産 キャビア とうもろこしのパンケーキ

Fried foie gras
ヨーロッパ産鴨のフォアグラのポワレ トリュフソース

1/2 Roasted lobster tail
カナダ産 オマールエビのポワレ

A5 Rank! Round beef filet "YAMAGATA"
A5ランク 山形牛 モモ肉のステーキ

or 又は
Roasted Squab (Pigeon)
フランス産 ピジョノー (仔鳩) のロースト

4-piece dessert
4種のデザート盛り合わせ

お得な 3杯のワインセット!!

(80cc × 3杯)

¥3,000

コースにあわせたオザミこだわりの
ワインセットをご用意

料金は税抜き表記となっております。