

Menu ¥2800(税込3024)

<前菜+一口スープ+メイン+デザート+カフェ パン付き>

前菜(一品お選び下さい)

Appetizers

<前菜を下記より一皿お選びください>

White Fish Escabeche

ヴィネガーでさっぱり! サワラのエスカベッシュ(地中海風南蛮漬け)

Composition of lobster

(Lobster, Scallops, Cauliflower mousse)

オマール海老のコンポジション(+¥400)

(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)

Seared marinated salmon

海の恵み!! 軽く炙ったサーモンのマリネ

Quiche of the day (French salty Crab and broccoli pie)

数量限定!! カニとブロッコリーのキッシュ サラダ添え

Prosciutto salad

スペイン産ハモンセラーノ 生ハムのサラダ仕立て

Cold soup of the day or Cold tomato Capellini(+800) or 1/2 Pan Fried Fish(+800)

【一口の冷製スープ】 とうもろこしの冷製スープ

又は

【冷製パスタ】 雲丹を添えたつぶ貝と枝豆のカッペリーニ(+¥800)

又は

本日の鮮魚一口サイズ(+¥800)

主菜(一品お選び下さい)

Main dish

<主菜を一皿お選びください>

Pan Fried Fish

本日鮮魚のポワレ 本日のスタイルで

Hamburger Steak

ビストロオザミといえば! 特選牛のスペシャルハンバーグ

Roasted french Lamb

限定!! 塊で焼いた!! フランス産 仔羊もも肉のロースト

Roasted Duck

フランス・ヴァンデ産 鴨フィレ肉の香草パン粉焼き ポルト酒のソース

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

ほろほろに煮込んだ! 牛ホホ肉の赤ワイン煮(+¥500)

Beef Steak(Australian Beef)

柔らかい赤身肉! オーストラリア産 アングス種 葡萄牛

リブローズのステーキ (150g) (+¥1000)

Dessert

プチデザート盛り合わせ

Café

コーヒー 又は 紅茶



ランチ限定! ボルドー白・赤フリーフロー

シャトー・デュ・パン白(ソーヴィニヨンブラン・セミヨン)

シャトー・デュ・パン赤(メルロー・カベルネソーヴィニヨン)

90分飲み放題 ¥2,000 (税別)

ランチ限定! 3杯のワインセット!!

(70cc x 3杯)

¥2,000

コースにあわせてオザミこだわりの
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。