

Menu ~~¥2800~~ ⇒ 平日限定 ¥2500 (税込2700)

<前菜+メイン+デザート+カフェ 自家製パン付き>



パンと一緒に/
自家製 特選豚の
リエット
¥300

前菜(一品お選び下さい)

Les Entrées

Saumon mariné

海の恵み!! 軽く炙ったサーモンのマリネ

Quiche du jour

数量限定!! ほうれん草とベーコンのキッシュ サラダ添え

Rosbif

しっとり/オーストラリア産牛ロース肉のロースビーフ

Escabeche de Sawara

地中海風/旬の寒ざつらのエスカベッシュ

Composition de Homard et St.Jacques

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・オマールジュレ)

ご追加でグレードアップはいかがですか?

Potage du jour ou 1/2 Poisson du jour

季節のスープ(+¥500) **又は** 本日の鮮魚ハーフサイズ(+¥1000)

主菜(一品お選び下さい)

Les plats

Poêlée de poisson

本日鮮魚のポワレ 本日のスタイルで

Steak haché

ビストロオザミといえど/特選牛のスペシャルハンバーグ

Iberico rôti

スペイン産/イベリコ豚のロースト 胡桃とマスタードのソース

Gigot d'agneau rôti

限定!!塊で焼いた!! フランス産 仔羊モモ肉のロースト

Steak de boeuf

柔らかい赤身肉/オーストラリア産 アンガス種 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 **又は** 高貴なプリン(+¥300)

Café

コーヒー **又は** 紅茶

本場フランス産バターはいかがですか?



フランス中西部エシレ村
無塩・エシレバター (30g)
¥900

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。