

A la Carte

アラカルト<前菜 Appetizers>

Salmon and white asparagus Terrine

スコットランド産サーモン(ラベルルーリュ)と ¥ 1800
フランス産ホワイトアスパラガスのテリーヌ タップナードソース

Charcuterie and Pate Plate(Eat as much as you want)

本場パリのビストロのようにお好きなだけお取りします! お一人様 ¥ 800
シャルキュトリーと田舎風豚肉のパテ(人数分の注文でお願いします)

Caviar with blinies(small pancake french style)

GINZA SIX限定! フランス・アキテーヌ産キャビア(9g) ¥ 3000
とうもろこしのパンケーキを添え

Home made!! pork Rillettes with bread

特選豚のリエット スライスパン付き ¥ 550

Seared marinated salmon

軽く炙った サーモンマリネ ¥ 1380

Green salad

たっぷりグリーンサラダ ¥ 1200

たっぷりグリーンサラダ(1/2ハーフサイズ) ¥ 800

Soup of the day

本日のポタージュ ¥ 600

Quiche of the day (French salty pie)

限定!! ほうれん草とベーコンの自家製キッシュ ¥ 1200

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) ¥ 1650

Horsemeat tartare

ビストロ定番! 馬肉の生肉タルタルステーキ ¥ 1850

Fresh fish of the day Carpaccio with caviar

本日の鮮魚のカルパッチョ ライムのエキューム(泡) キャビア添え ¥ 1650

Marinated Cherry salmon and White asparagus blancmange

サクラマスのマリネとホワイトアスパラガスのブランマンジェ ¥ 1800
苺とバルサミコの甘酸っぱいソース

Composition of lobster (Lobster, Scallops, Cauliflower mousse)

オマール海老のコンポジション ¥ 1800
(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)

Abalone and scallops and White asparagus salad

贅沢! アワビとホタテ貝とホワイトアスパラガス・山菜のサラダ ¥ 2400

料金は税抜き表記となっております。



今日のフランス食材

ロワール産ホワイトアスパラガス／フォアグラ

【ラベルルージュ】

ホロホロ鳥／乳飲み仔羊／スコットランドサーモン

シャロン産鴨／ブルターニュ産仔牛

ア・ラ・カルト

<主菜 Main dish>

出来上がりまで20分～30分ほど頂きます。(It takes 20~30 min)

グルメ(グルメなあなた)にオススメのフランス食材

Roasted Guineafowl of Landes

ラベルルージュ ランド産 ホロホロ鳥のロースト モリーユソース ￥ 2700

Roasted lamb of Pyrenees

ラベルルージュ ピレネー産 乳飲み仔羊のロースト ジュのソース ￥ 2700

Roasted Challandais duck

シャロン産鴨のロースト エピス風味 ￥ 2800

Roasted veal of brittany morel sauce

ブルターニュ産仔牛ロース肉のロースト モリーユ(アミガサ茸)のソース ￥ 3300

Pan-fried foie gras

フランス産 フォアグラのポワレ (80g) ￥ 2600

YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

ビストロオザミ名物/山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ ￥ 2580

Pan Fried Fish white wine sauce

本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース ￥ 2350

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

牛ホホ肉とスネ肉の赤ワイン煮 ￥ 2800

Beef Steak(Australian Beef)

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 ￥ 2700

Hamburger Steak

特選牛のスペシャルハンバーグ ￥ 1800

A5 Rank! Round beef "YAMAGATA"

A5 ランク山形牛ランプ肉のステーキ 赤ワインソース(120g) ￥ 4200

料金は税抜き表記となっております。