

A la Carte

アラカルト<前菜 Appetizers>

Lobster and Vegetables terrine

【夏メニュー】オマール海老と野菜のテリーヌ ￥ 1800
プロヴァンス風ブラックオリーブソースキャビア添え

Marinated Conger eel

【夏メニュー】湯引きした八モ のマリネと夏野菜 ￥ 1600
甘酸っぱいルバーブのソース

Charcutterie 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

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(1/2サイズは￥800) ￥ 1200

Cold soup of the day

とうもろこしの冷製スープ ￥ 600

Cold tomato Capellini with sea urchin and whelk

【冷製パスタ】雲丹を添えたつづ貝と枝豆のカッペリーニ ￥ 1000

Quiche of the day (French salty pie)

本日の自家製キッシュ(1ピース 2ピース目からはプラス￥800) ￥ 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

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 summer vegetables

贅沢！アワビとホタテ貝と季節野菜の一皿 ￥ 2400

料金は税抜き表記となっております。

【フランス産食材も入荷】

ブルターニュ産仔牛
ホロホロ鳥／シャロン産鴨／フォアグラ

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)

オススメ食材

Roasted veal of brittany morel sauce

ブルターニュ産 仔牛ロース肉のロースト モリユ(アミガサ茸)のソース ￥ 3100

Roasted Challandais duck

シャロン産鴨のロースト エピス(スパイス)風味の赤ワインソース ￥ 2800

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とフリカッセ ￥ 2700

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

Pan-fried foie gras

フランス産 フォアグラのポワレ (80g) ￥ 2600

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 葡萄牛リブロースのステーキ 150g ￥ 2700
300g ￥ 5400

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。