

# A la Carte

## アラカルト<前菜 Appetizers>

### Moules Marieres (Mussels Steamed in Wine)

【シーズン到来】美味♪モンサンミシェル産ムール貝のワイン蒸し ￥ 1500

### Salmon and vegetables terrine

【夏メニュー】サーモンと夏野菜のテリーヌ ￥ 1600  
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  
甘酸っぱいしものソース

### 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

### 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】キャビアを添えたアワビ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

### Chilled style foie gras and duck

フォアグラとマグレ鴨の冷製 トリュフヴィネグレット ￥ 1800

### 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】

ムール貝／ブルターニュ産仔牛／シャロン産鴨／フォアグラ

【オーストラリア産】

【オザミといえば】

仔羊の鞍下肉

吉田豚

## 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 premium pork chops with mashed potatoes

吉田豚骨付きロース肉のロースト マッシュポテト添え ￥ 3300

Roasted premium pork sausage with mashed potatoes

吉田豚の自家製ソーセージ マッシュポテト添え ￥ 2600

Roasted veal of brittany morel sauce

ブルターニュ産 仔牛ロース肉のロースト トリュフソース ￥ 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

オーストラリア産仔羊の鞍下肉のロースト ￥ 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

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 アングス種 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。