

A la Carte

アラカルト<前菜 Appetizers>

【フランスロワール産ホワイトアスパラガス入荷!】

White asparagus, Cherry salmon and poached egg

ホワイトアスパラガスとサクラマスのマリネ ポーチドエッグ添え ￥ 2200

Sautéed white asparagus and sweetbread

ホワイトアスパラガスとリ・ド・ヴォーのポワレ焦がしバターソース ￥ 2000

Clam chowder with white asparagus

ホワイトアスパラガスとふきのとうのクラムチャウダー ￥ 1200

Hokkaido terrine (Crab and scallops terrine)

北海道テリーヌ(ズワイガコと最北の村猿払産帆立貝のテリーヌ) ￥ 1600

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

Soup of the day

温かい安納芋のポタージュ ￥ 600

Quiche of the day (French salty pie)

本日の自家製キッシュ ￥ 1200

Pork Terrine

自家製 パテ・ド・カニパーニュ (豚肉と鶏白レバーのパテ) ￥ 1650

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(生ハム・サラミ)と田舎風豚肉のパテ(人数分の注文でお願いします)

Composition of lobster (Lobster, Scallops, cauliflower mousse)

オマール海老のコンビジション(ホタテ・カリフラワームース・コンソメジュレ) ￥ 1800

Chilled style foie gras and duck

フォアグラとマダガスカル鴨の冷製 トリュフヴィネグレット ￥ 1800

料金は税抜き表記となっております。

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)

本日のオススメ

【裏メニュー(本日の内臓料理)】

Stewed Tripper and Tomato Sauce ￥ 1800

牛ハチノス(胃袋)のトマト煮グラタン(トリップ)

French sausage filled with pork and tripe ￥ 2400

吉田豚のモツ入りソーセージとマッシュポテト(アンドゥイエット)

Roasted veal of brittany porcini truffle 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 ￥ 3000

Roasted lamb of Pyrenees

【ピレネー産】乳飲み仔羊(アニョー・ド・レ)のローストと煮込み ￥ 2600

Lobsters and panfried fish

オマール海老と本日鮮魚のポワレ アメリケータソース ￥ 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

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

牛ホホ肉の赤ワイン煮 ￥ 2800

Beef Steak(Australian Beef)

130g ￥ 2700

オーストラリア産 アヒガス種 葡萄牛リブロースのステーキ 260g ￥ 5400

Hamburger Steak

￥ 1800

特製スペシャルハンバーグ(牛・豚 フォンド・ヴォーとシェリーヴィネガーソース)

Sea food rice casserole

ビストロオザミの新定番/贅沢シーフードドリア ￥ 1800

(全て国産/車エビ・ホタテ・カキ入り 高貴なサフランソース)

YAMAGATA Beef sirloin steak

￥ 4200

山形牛サーロインステーキ 赤ワインソース(120g)

料金は税抜き表記となっております。