

# A la Carte

## <前菜 Appetizers>

### オススメ：フランス産キャビア・ムール貝・キノコ・仔バト

Moules Marieres (Mussels Steamed in Wine)	¥ 1800
美味！／モンサンミシエル産 ムール貝のワイン蒸し	
Salmon and scallop cold capellini	¥ 2400
【冷製パスタ】キャビアとサーモン・帆立貝のカッペリーニ 白バルサミコ風味	
Seasonal mushrooms and Poached egg salad	
秋味！／フランス産 季節のキノコのマリネと半熟卵のサラダ	¥ 1600
Pigeon, Foie gras and truffle	
フランス産フォアグラを詰めたヴァンデ産仔バトの冷製と仔バト腿肉のコンフィの温製サラダ トリュフ添え	¥ 2400
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

### Cheese platter

とりあえず！チーズ3種類盛り合わせ ¥ 1200~

### Green salad

たっぷりグリーンサラダ(1/2サイズは¥800) ¥ 1200

### Cold roast beef salad

黒毛和牛もも肉のローストビーフサラダ トリュフヴィネグレット ¥ 1600

Boudin noir 温製【裏メニュー(本日の内臓料理)】ブーダン・ノワール

(フランスの伝統的な豚の血入りの黒いソーセージ) ¥ 1600

### Soup of the day

【冷製】とうもろこしのポターージュ ¥ 600

### Smoked salmon and cream cheese rillettes

フランスのおつまみ！／スモークサーモンとクリームチーズのリエット ¥ 1380

Seared marinated salmon カリカリトースト添え

軽く炙った サーモンマリネ ¥ 1380

### 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

### 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)

### Abalone and scallops

贅沢！／トマトのベールで包まれたアワビとホタテ貝 ¥ 2400

おすすめ

極上

ア・ラ・カルト

冬トリュフ

¥800

<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：フランス産ウズラ・ホロホロ鳥・パイ包み焼き**

**Venison and foie gras pie burgandy wine sauce** ￥ 2800

エゾ鹿とフランス産キノコとフォアグラのパイ包み焼き  
ぶどうとブルゴーニュワインソース

**Roast quail stuffed with pilaf truffle sauce** ￥ 2600

フランス産ウズラのロースト キノコとフォアグラのピラフ詰め トリュフソース

**French guineafowl** 上級品(ラベルルージュ：赤ラベル)！ ￥ 2800

フランス ドンブ産 ホロホロ鳥胸肉のロースト・モモと手羽のフリカッセ

**Lobsters and panfried fish**

オマール海老と本日鮮魚のポワレ アメリカーナソース ￥ 2600

**Lobster bouillabaisse**

オマール海老とサワラのブイヤベース ￥ 2600

**YAMAGATA-GYU" Beef minced steak**

ビストロオザミ名物！ ￥ 2580

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ(230g)

**Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)**

牛ホホ肉の赤ワイン煮 ￥ 2800

**Beef Steak(Japanese lean beef)** 130g ￥ 2700

栃木産黒毛和牛もも肉のステーキ 赤ワインソース(130g) 260g ￥ 5400

**Japanese Wagyu Beef sirloin or fillet steak** ￥ 4200

黒毛和牛サーロイン又はフィレ肉のステーキ 赤ワインソース(120g)

**Japanese Wagyu Beef and foie gras "Rossini"** ￥ 4500

黒毛和牛フィレ肉(120g)とフォアグラ(60g)のロッシーニ風

**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)

<デザート Dessert>

**Crème caramel**

絶対食べて欲しい！「高貴なプリン」(お土産用もございます) ￥ 800

**Gateau Chocolat**

ガトーショコラとアイスクリーム ￥ 800

**Ice cream and Sorbet**

アイスクリームとシャーベット ￥ 800

料金は税抜き表記となっております。