

オマール・ロッシーニフェア開催中！

<前菜 Les Entrées>

Caviar with blinies (small pancake french style)	¥ 3000
GINZA SIX限定！フランス・アキテーヌ産キャビア（9g） とうもろこしのパンケーキを添え	
Lobster and vegetables terrine	¥ 2100
オマール海老と野菜のテリーヌ（プラス¥500円でキャビア添え！）	
Composition of lobster (Lobster, Scallops, Vegetables mousse)	¥ 1800
オマール海老のコンポジションキャビア添え（プラス¥500円でキャビア添え！） （オマール海老・ホタテ・野菜のムース・オマールジュレ）	
Sauteed Lobster and mushroom	¥ 2400
【温製】 カナダ産オマール海老ヨーロッパ産木の子のオマールソース	
Home made!! pork Rillettes with bread	¥ 550
特選豚のリエット スライスパン付き	
Seared marinated salmon	¥ 1380
軽く炙った サーモンマリネ	
Green salad たっぷりグリーンサラダ	¥ 1200
1/2ハーフサイズ	¥ 800
Soup of the day	¥ 600
本日のポタージュ	
Quiche of the day (French salty pie) with salad	¥ 1200
限定!! 自家製キッシュ	
Charcuterie and Cheese Plate	¥ 1600
ワインの友！生ハム・サラミ・チーズの盛り合わせ	
Prosciutto "Bayonne (french porc)" Salad	¥ 1950
本場の味！バイヨンヌ産生ハムのサラダ仕立て	
Pork Terrine	¥ 1650
自家製 パテ・ド・カンパーニュ（豚肉と鶏白レバーのパテ）	
Fresh fish of the day Carpaccio	¥ 1650
本日の鮮魚のカルパッチョ 果実のヴィネグレット	
Chilled style foie gras	¥ 2200
冷製フォアグラとアンディーヴ・インゲン・マッシュルームのサラダ	
Pan-fried foie gras	¥ 2600
【温製】 ブルガリア産 フォアグラのポワレ（80g）	

料金は税抜き表記となっております。

限定ノカナダ産活オマール

美味シ過ギテモ
シラナイヨ

<主菜 Les Plats>

出来上がりまで20分~30分ほど頂きます。



ロッシーニ

Roasted Fresh Lobster

カナダ産活オマール海老のロースト

1/2尾 ¥ 3800

丸ごと1尾 ¥ 7500

YAMAGATA-GYU" Beef minced steak

¥ 2580

ビストロオザミ名物ノ山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ
プラス¥900で夢のフォアグラのせ、ロッシーニ風にできます!

Beef Filet rossini (Beef filet and foie gras)

¥ 3900

オーストラリア産牛フィレ肉とフォアグラのロッシーニ風

Pan Fried Fish white wine sauce

¥ 2350

本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

¥ 2800

牛ホホ肉とスネ肉の赤ワイン煮

Beef Steak(Australian Beef)

¥ 2700

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

Roasted Venison

¥ 2580

ジビエノ北海道産 エゾ鹿ロース肉のロースト

Hamburger Steak

¥ 1800

特選牛のスペシャルハンバーグ

A5 Rank! Round beef "YAMAGATA"

A5ランク 山形牛のステーキ(モモ肉120g)

¥ 4200

(フィレ肉100g)

¥ 7800

料金は税抜き表記となっております。