

冬の味覚 白子フェア！

<前菜 Les Entrées>

Soft cod roe, consommé clear soup and truffe	¥ 900
冬の贈り物！タラの白子とコンソメスープ 黒トリュフの香り	
Soft cod Mouniere	¥ 2400
みんなでシェアにちょうどいい！タラの白子のムニエル 4個入り (ちょっとお時間頂きます)	
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	
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(1/2ハーフサイズ)	¥ 1200(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	
Charcutterie 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	
Composition of lobster (Lobster, Scallops, Vegetables mousse)	¥ 2300
オマール海老のコンポジションキャビア添え (オマール海老・ホタテ・野菜のムース・オマールジュレ)	
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	
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	

料金は税抜き表記となっております。



最終入荷！
エゾ鹿

ジビエ最終入荷！

<主菜 Les Plats>



最終入荷！
いのしし

出来上がりまで20分~30分ほど頂きます。

YAMAGATA-GYU" Beef minced steak ￥ 2580
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

Pan Fried Fish white wine sauce ￥ 2350
本日の鮮魚のポワレ 白ワインソース

Pan-fried foie gras ￥ 2600
ブルガリア産 フォアグラのポワレ (80g)

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
クセがなく美味しいジビエ! 北海道産 エゾ鹿 ロース肉のロースト

Roasted wild boar ￥ 3080
クセがなく美味しいジビエ! 鳥取産 イノシシ 肩ロース肉のロースト

Stuffed Quail ￥ 2580
鶉(ウズラ)のトリュフ風味のムース詰めともも肉のコンフィ

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 山形牛もも肉のステーキ(120g) ￥ 4200

料金は税抜き表記となっております。