

A la Carte

アラカルト<前菜 Appetizers>

Charcuterie and Pate Plate(Eat as much as you want) お一人様 ¥ 800

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！

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) ¥ 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 ¥ 1200

たっぷりグリーンサラダ(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) ¥ 1200

限定!! ほうれん草とベーコンの自家製キッシュ

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)

Horsemeat tartare ¥ 1850

ビストロ定番！馬肉の生肉タルタルステーキ

Fresh fish of the day Carpaccio with caviar ¥ 1650

本日の鮮魚のカルパッチョ ライムのヴィネグレット キャビア添え

Chilled style foie gras ¥ 2200

冷製フォアグラとバルサミコソース 自家製ブリオッシュ添え

Composition of lobster (Lobster, Scallops, cauliflower mousse) ¥ 1800

オマール海老のコンポジション

(オマール海老・ホタテ・カリフラワームース・海老のコンソメジュレ)

Abalone and scallops salad ¥ 2400

贅沢！アワビとホタテと山菜 プロヴァンス風 黒オリーブソース

料金は税抜き表記となっております。

今日のフランス食材

ロワール産ホワイトアスパラガス
フォアグラ(最高品質ラベルルーリュ)



ビュルゴー家のシャロン鴨
ピレネー産乳飲み仔羊(最高品質ラベルルーリュ)

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)

グルメ(グルメなあなた)にオススメのフランス食材

Roasted Challandais duck

ビュルゴー家のシャロン鴨のロースト エピス風味 ￥2800
代々続くシャロン鴨の生産者、一日に20羽程度しか出荷されない鴨の最高峰

Roasted Suckling Lamb

先着!最高品質ラベルルーリュ ピレネー産乳飲み仔羊のロースト ￥2800

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

ブルガリア産 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 アンガス種 葡萄牛リブロースのステーキ ￥2700

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。