

À la Carte

Les Entrées

<前菜>

ビストロオザミおすすめ!!

Galantine de canard et foie gras

US産チェリーバレー種 鴨とフォアグラのガラントニーヌ (¥1950)
ハーフサイズ (¥1275)

Friture de "HAMO" et son consommé de "SHIITAKE" et de "YAKIEBI"

別府湾 ハモのフリット 焼き海老と干し椎茸のコンソメ仕立て (¥1800)
(ご提供までに10分程お時間を頂戴致します)

Salade de champignons marinés

ヨーロッパ産 6種のキノコマリネのサラダ (¥1950)
ハーフサイズ (¥1275)

Composition

軽く火を入れた甘エビと人参・クミンのムース コンソメジュレ (¥1800)
ハーフサイズ (¥1200)

Pâté de campagne maison

自家製 パテ・ド・カンパーニュ (豚肉と鶏白レバーのパテ) (¥1650)
ハーフサイズ (¥1025)

Carpaccio de poisson du jour

本日の鮮魚のカルパッチョ (¥1650)
ハーフサイズ (¥1025)

Assiette de charcuterie "Pierre Oteiza"

オテイザさんの生ハム・チョリソー・ドライソーセージ盛り合わせ (¥2000)
ハーフサイズ (¥1300)

Salade vert

たっぷりグリーンサラダ (¥1200)
ハーフサイズ (¥800)

Potage du jour

本日のポタージュ (¥600)

Les Fromages

フランス産チーズ 1種〜 (¥700〜)

料金は税抜き表記となっております。

Les plats

<主菜>

ビストロオザミおすすめ!!

MARCASSIN rôti

島根県産 天然 仔イノシシ モモ肉のロースト (¥2700)
国東半島 山香の天然 仔イノシシ ロース肉のロースト (¥3000)

Filet de boeuf en Rossini

国産牛フィレ肉と鴨フォアグラのポワレ
フレッシュ黒トリュフのロッシーニ風 (¥5200)

CHEVREUIL rôti

国東半島 山香の天然 本州鹿ロース肉のロースト (¥3000)

Steak haché de boeuf Japonais

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ (¥2580)

Poisson du jour poêlé et sa sauce crustacés

本日の鮮魚のポワレ 季節のお野菜を添えて
エビクリームソース (¥2350)

Joue de boeuf au vin rouge

国産牛 ホホ肉の赤ワイン煮込み (¥2800)

Steak de boeuf japonais

A5ランク 山形牛モモ肉のステーキ (¥4200)

料金は税抜き表記となっております。