

# Menu ¥2800(税込3024)

<前菜+メイン+デザート+カフェ 自家製パン付き>



パンと一緒に/  
自家製 特選豚の  
リエット  
¥300

## 前菜(一品お選び下さい)

Les Entrées

### Saumon mariné

海の恵み!! 軽く炙ったサーモンのマリネ

### Quiche du jour

数量限定!! ほうれん草とベーコンのキッシュ サラダ添え

### Rosbif

しっとり/オーストラリア産牛ロース肉のロースビーフ

### Escabeche de Sawara

地中海風/旬の寒ざつらのエスカベッシュ

### Composition de Homard et St.Jacques

オマール海老のコンポジション(+¥400)

(オマール海老・ホタテ・カリフラワー・オマールジュレ)

ご追加でグレードアップはいかがですか?

Potage du jour ou 1/2 Poisson du jour

季節のスープ(+¥500) **又は** 本日の鮮魚ハーフサイズ(+¥1000)

## 主菜(一品お選び下さい)

Les plats

### Poêlée de poisson

本日鮮魚のポワレ 本日のスタイルで

### Steak haché

**ビストロオザミ**といえど/特選牛のスペシャルハンバーグ

### Iberico rôti

スペイン産/イベリコ豚のロースト 胡桃とマスタードのソース

### Gigot d'agneau rôti

限定!!塊で焼いた!! フランス産 仔羊モモ肉のロースト

### Steak de boeuf

柔らかい赤身肉/オーストラリア産 アンガス種 葡萄牛

**リブローズのステーキ** (150g) (+¥1000)

.....  
Dessert

プチデザート盛り合わせ **又は** 高貴なプリン(+¥300)

Café

コーヒー **又は** 紅茶

本場フランス産バターはいかがですか?



フランス中西部エシレ村  
無塩・エシレバター (30g)  
¥900

**ランチ限定/3杯のワインセット!!**

(70cc x 3杯)

**¥2,000**

コースにあわせてオザミこだわりの  
ワインセットをご用意

料金は税抜き表記となっております。