

平日限定 ¥2500(税込2700)

<前菜+メイン+デザート+カフェ 自家製パン付き>

前菜(一品お選び下さい)

Appetizers

White Fish Escabeche

ヴィネガーでさっぱり! サワラのエスカベッシュ(地中海風南蛮漬け)

Composition of lobster(Lobster, Scallops, cauliflower mousse)

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・ムース・コンソメジュレ)

Prosciutto salad

スペイン産ハモンセラーノ 生ハムのサラダ仕立て

Seared marinated salmon

海の恵み!! 軽く炙ったサーモンのマリネ

Quiche of the day (French salty crab and broccoli pie)

数量限定!! カコとブロッコリーのキッシュ サラダ添え

<ご追加でグレードアップはいかがですか! How about one more dish!>

Cold soup of the day(+500) or Cold tomato Capellini(+1000) or 1/2 Pan Fried Fish(+1000)

【冷製スープ】 とうもろこしの冷製スープ (+¥500)

又は

【冷製パスタ】 雲丹を添えたつぶ貝と枝豆のカッペリーニ(+¥1000)

又は

本日の鮮魚ハーフサイズ(+¥1000)

主菜(一品お選び下さい)

Main dish

Pan Fried Fish

本日鮮魚のポワレ 本日のスタイルで

Hamburger Steak

ビストロオザミといえば! 特選牛のスペシャルハンバーグ

Roasted french Lamb

限定!! 塊で焼いた!! フランス産 仔羊モモ肉のロースト

Roasted Duck

フランス・ヴァンデ産 鴨フィレ肉の香草パン粉焼き ポルト酒のソース

Boeuf Bourguignon (Beef in Red Wine)

ほろほろに煮込んだ! 牛ホホ肉の赤ワイン煮(+¥500)

Beef Steak(Australian Beef)

柔らかい赤身肉! オーストラリア産 アングス種 葡萄牛

リブローズのステーキ (150g) (+¥1000)

.....
Dessert

Assortment of petit dessert or Cream Caramel(+300)

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



ランチ限定! ボルドー白・赤フリーフロー

シャトー・デュ・パン白(ソーヴィニヨンブラン・セミヨン)

シャトー・デュ・パン赤(メルロー・カベルネソーヴィニヨン)

90分飲み放題 ¥2000 (税別)

ランチ限定! 3杯のワインセット!!

(70cc×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。