

フランス産
ホワイトアスパラガス



トッピング1本 ¥700

Menu ~~¥2800~~ → **平日限定 ¥2500** (税込2700)

<前菜+一口スープ+メイン+デザート+カフェ パン付き>

前菜(一品お選び下さい)

Les Entrées

(前菜を下記より一皿お選びください)

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)

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

Escabeche de Sawara

地中海風/旬の寒ざわらのエスカベッシュ

Salade de canard fumé

鴨ムネ肉のスモークのサラダ仕立て



SPECIAL PRICE!

宮城産カキ

(さっと湯通ししてあるので安心!)

1皿4ヶ ¥1000 (バラでも可)

Potage du jour ou 1/2 Poisson du jour

一口のポタージュスープ

又は

本日の鮮魚ハーフサイズ(+¥800)

又は

旬! フランス産ホワイトアスパラガスと白ハマグリのカリカッセ 生ハムの香り(+¥500)



主菜(一品お選び下さい)

Les plats

(主菜を一皿お選びください)

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ば! 特選牛のスペシャルハンバーグ

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

Caille farci

本場フランスヴァンデ産ウズラのトリュフ風味のムースを詰めたロースト(+¥300)

Blanquette de veau à l'ancienne

本場フランスブルターニュ産/仔牛のブランケット(伝統的なクリーム煮)

Joue de boeuf braisé au vin rouge

ほろほろに煮込んだ! 牛ホホ肉の赤ワイン煮(+¥500)

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

Café

コーヒー 又は 紅茶



ランチ限定/ポルドー白・赤フリースロー

マルキドバルモン白(ソーヴィニヨンブラン・セミヨン)

マルキドバルモン赤(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 x 3杯)

¥2,000

コースにあわせたオザミこだわりの
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。