

Menu ~~¥2800~~ ⇒ **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

Les Entrées

<前菜を下記より一皿お選びください>



パンと一緒に/  
自家製 特選豚の  
リエット  
¥300

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

Salade Jambon cru

スペイン産生ハム ハモンセラノのサラダ

Salade de mozzarella

イタリア産 モッツァレラチーズのサラダ

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・金時人参ムース・オマールジュレ)

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

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ど! 特選牛のスペシャルハンバーグ

Canard rôti sauce olives

鴨胸肉のロースト 黒オリーブのソース

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

Cassoulet

冬の南仏名物! 自家製吉田豚ソーセージと鴨モモ肉コンフィ  
白いんげん豆のカスレ鍋 (+¥300)

Boeuf braisé au vin rouge

ほろほろに煮込んだ! 牛ホホ肉とスネ肉の赤ワイン煮 (+¥500)

Steak de boeuf

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



ノルマンディー産  
無塩・イズィニーバター  
¥420

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。