

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 (税込3024)

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)



SPECIAL PRICE!

宮城産カキ

(さっと湯通ししてあるので安心ノ)  
1皿4ヶ ¥1000 (バラでも可)

### 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)

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

地中海風ノ旬の寒ザワラのエスカベッシュ

Salade de canard fumé

鴨ムネ肉のスモークのサラダ仕立て

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どノ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ノ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

柔らかい赤身肉ノオーストラリア産 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



ランチ限定ノポルドー白・赤フリーフロー

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)

ランチ限定ノ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。