

週末限定 ¥2800(税込3080)

<前菜+スープ+メイン+デザート+カフェ 自家製パン付き>

Appetizers 前菜(一品お選び下さい)

Seasonal mushrooms salad

秋味/フランス産 季節のキノコのマリネのサラダ

Porc cheek confit and salad

温かい豚ホホ肉のコンフィとサラダ バルサミコ風味

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)

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 pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュ

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・コンソメジュレ)

Soup of the day

《冷たいとうもろこしの一口ポターージュが付いています》

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

Salmon and scallop cold capellini(+900) or 1/2 Pan Fried Fish(+800)

【冷製パスタ】キャビアとサーモン・帆立貝のカッペリーニ(+¥900)

又は

本日の鮮魚 ハーフサイズ(+¥800)

Main dish 主菜(一品お選び下さい)

Pan Fried Fish

パリッと焼いた本日の鮮魚 冬瓜と貝の澄んだスープ仕立て

Beef Stew

限定/一頭買い大塚牛/じっくり煮込んだビーフシチュー

Hamburger Steak

ビストロオザミといえど/特製スペシャルハンバーグ
フォンドヴォー(仔牛の出汁)の旨みとシェリーヴィネガーのソース

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(Japanese lean beef)

ジューシーな赤身肉/栃木産黒毛和牛もも肉のステーキ

赤ワインソース (130g) (+¥1000)

Dessert デザート(一品お選び下さい)

Tea pound cake or Blancmange or Cream Caramel(+300)

紅茶のケーキと塩キャラメルアイス

又は カモミールのブランマンジェ シャインマスカットと白ワインのスープ仕立て

又は 高貴なプリン(+¥300)

Café or tea

コーヒー 又は 紅茶



ランチ限定/ポルドー白・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 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。