

Menu ¥3200 (税込3456)

<前菜+一口スープ+メイン+デザート+カフェ>

自家製//
特選豚のリエット
¥300

Pain

自家製パン

Les Entrées

<前菜を下記より一皿お選びください>

ノルマンディー産
無塩・イージーバター
¥420

Saumon mariné

海の恵み!! サーモンのマリネ その時季のスタイルで

Salade de jambon cru

たっぷりお野菜!! ヨーロッパ産 生ハムのサラダ

Quiche de jour

数量限定!! 本日のキッシュ サラダ添え

Potage de jour

一口のポタージュスープ

Les plats

<主菜を一皿お選びください>

ビストロオザミ

Steak haché

といえば!! 特選牛100%のスペシャルハンバーグ

Langue de boeuf au vin rouge

ほろほろに煮込んだ! 牛舌の赤ワイン煮込み

Rôti de porc "YOSHIDA"

オザミの定番!! 吉田豚のロースト

Poisson du jour poêlé et sa sauce tapenade

築地直送!! 本日の鮮魚のポワレ タップナードソース

Steak de boeuf

赤身の美味しさ!! メキシコ産 若姫牛
(200g) サーロイのステーキ(+¥900)

Dessert

デザート

本日のタルトとヨーグルトのアイスの盛り合わせ

Café

コーヒー 又は 紅茶

お得な3杯のワインセット!!

(70cc×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。

Menu ¥4800 (税込5184)

<前菜+メイン+デザート+カフェ>

Pain

自家製パン

Le Entrée

<前菜を一皿お選びください>

Salade d'asperges blanches et de jambon cru

今期最終入荷!!ヨーロッパ産 ホワイトアスパラガスと
生ハムのサラダ仕立て

Pâté de campagne maison

ビストロ定番!!自家製 パテ・ド・カンパーニュ
(豚肉と鶏白レバーのパテ)

Carpaccio de poisson du jour

柚子の香りがアクセント!!本日の鮮魚のカルパッチョ

Potage de jour

一口のポタージュスープ

Les plats

<主菜を一皿お選びください>

Steak haché de boeuf Japonais

ビストロオザミのスペシャリテ!!黒毛和牛100%
スペシャルジューシーハンバーグ

Poisson du jour poêlé et sa sauce beurre blanc

ソースが決め手!!本日の鮮魚のポワレ
季節のお野菜を添えて なめらかなバターソース

Filet de canard rôti

しっとりと火を入れた!!八ヶ谷産 鴨ムネ肉のロースト

Steak de boeuf japonais

これぞ肉の旨み!!A5ランク 佐賀牛もも肉のステーキ (+¥1600)

Dessert

ガトーショコラと自家製アイスの盛り合わせ

Café

コーヒー 又は 紅茶

お得な3杯のワインセット!!

(70cc×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。

シェフおまかせコース (世界三大珍味)

Menu ¥9800 (税込10584)

<アミューズ+前菜2品+オマールエビ料理+メイン+デザート+コーヒー>

Amuse

アミューズ
Jilletes de Porc
特選豚のリエット

ノルマンディー産
無塩・イズィニーバター
¥420

Caviar

フランス産 キャビア とうもろこしのパンケーキ

Foie gras de canard poêlé et sa sauce aux truffes

ヨーロッパ産鴨のフォアグラのポワレ トリュフソース

Homard rôti et sa sauce américaine

カナダ産 オマールエビのポワレ
アメリカーナソース

Steak de Boeuf "WAGYU"

A5ランク 佐賀牛モモ肉のステーキ

au 又は

Pigeonneau

フランス産 ピジョノー (仔鳩) のロースト

Dessert

4種のデザート盛り合わせ

Café

コーヒー又は紅茶

お得な3杯のワインセット!!

(80cc×3杯)

¥3,000

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。