

~~平日限定 ¥2800 (税込3024)~~

Menu ¥2500 (税込2700)



<前菜+主菜+デザート+カフェ>

自家製ノノ
特選豚のリエット
¥300

Pain
自家製パン

ノルマンディー産
無塩・イズニーバター (25g)
¥420

フランス中西部エシレ村
無塩・エシレバター (30g)
¥850

Les Entrées
<前菜を下記より一皿お選びください>

Saumon mariné

海の恵み!! サーモンのマリネ その時季のスタイルで

Pâté de campagne maison et de jambon cru en salade

お肉のデュオ!! 自家製 豚肉と鶏白レバーのパテと

生ハムの盛り合わせ サラダ添え

Brandade

南仏名物!! 白身魚のブランガード メルバトースト添え

Quiche du jour

数量限定!! 本日のキッシュ サラダ添え

ご追加に!!

Potage du jour

季節のポターージュ (+¥500)

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!! 特選牛のスペシャルハンバーグ

Gigot d'agneau rôti

限定!! 塊で焼いた!! 仔羊モモ肉のロースト

Langue de boeuf au vin rouge

ほろほろに煮込んだ! 牛タンの赤ワイン煮込み

Poisson du jour poêlé et sa sauce à la crème de palourde

築地直送!! 本日の鮮魚のポワレ あさりのクリームソース

Steak de boeuf

赤身の美味しさ!! メキシコ産 若姫牛
(200g) サーロインのステーキ (+¥700)

Dessert

デザート

本日のタルトと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 ¥2800 (税込3024)

<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・イズィニーバター (25g)
¥420

フランス中西部エシレ村
無塩・エシレバター (30g)
¥850

Saumon mariné

海の恵み!! サーモンのマリネ その時季のスタイルで

Pâté de campagne maison et de jambon cru en salade

お肉のデュオ!! 自家製 豚肉と鶏白レバーのパテと

生ハムの盛り合わせ サラダ添え

Brandade

南仏名物!! 白身魚のブランガード メルバトースト添え

Quiche du jour

数量限定!! 本日のキッシュ サラダ添え

.....

Potage du 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!! 特選牛のスペシャルハンバーグ

Gigot d'agneau rôti

限定!! 塊で焼いた!! 仔羊モモ肉のロースト

Langue de boeuf boeuf au vin rouge

ほろほろに煮込んだ! 牛タンの赤ワイン煮込み

Poisson du jour poêlé et sa sauce à la Crème de palourde

築地直送!! 本日の鮮魚のポワレ あさりのクリームソース

Steak de boeuf

赤身の美味しさ!! メキシコ産 若姫牛
(200g) サーロインのステーキ(+¥700)

.....

Dessert

デザート

本日のタルトと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+一口スープ+主菜+デザート+カフェ>

自家製ノノ
特選豚のリエット
¥300

Pain
自家製パン

ノルマンディー産
無塩・イシニバター (25g)
¥420
フランス中西部エシレ村
無塩・エシレバター (30g)
¥850

Le Entrée
〈前菜を一皿お選びください〉

Salade de champignons marinés

秋の味覚!! ヨーロッパ産 6種のキノコマリネのサラダ

Composition

クミンの風味がアクセント!! ツブ貝とクミン風味の人参のムース
ココソメジュレ

Carpaccio de poisson du jour

果実のヴィネグレット!! 本日の鮮魚のカルパッチョ

鴨×鴨 旨みの相乗効果!! Galantine de canard au foie gras

US産チェリーバレー種 鴨肉とカモフォアグラのガラントーヌ (+¥200)

Potage de jour

一口のポターージュスープ

Les plats

〈主菜を一皿お選びください〉

Steak haché de boeuf "YAMAGATA"

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

Poisson du jour poêlé et sa sauce vin 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
マッシュルームとエシャロット香る白ワインソース

Joue de boeuf au vin rouge

ホロホロに煮込んだ! 国産牛 ホホ肉の赤ワイン煮込み

Noix de chevreuil rôti

自然の恵み!! 北海道産 エゾ鹿 内モモ肉のロースト

Steak de noix de boeuf japonais

これぞ肉の旨み!! A5ランク 山形牛モモ肉のステーキ (+¥1500)

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>

フランス中西部エシレ村
無塩・エシレバター (30g)
¥850

Amuse
アミューズ
Rillettes 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 (25g)
¥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

カナダ産 オマールエビのポワレ

Steak de Boeuf "YAMAGAGATA"

A5ランク 山形牛 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。