

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(一品お選び下さい)
Appetizers

Composition of lobster

(Lobster, Scallops, Cauliflower mousse)

オマール海老のコンビポジション(+¥400)

(オマール海老・ホタテ・カリフラワー・コンソメジュレ)

Prosciutto salad

スペイン産ハモンセラノ 生ハムのサラダ仕立て

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)

数量限定!! ほうれん草とベーコンのキッシュ サラダ添え

フランス産
ホワイトアスパラガス



トッピング1本 ¥700

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

Soup of the day(+500) or White asparagus and Clam(+900) or 1/2 Pan Fried Fish(+1000)

季節のポタージュ(+¥500)

又は

**旬! フランス産ホワイトアスパラガスと
白ハマグリのカッセル 生ハムの香り(+¥900)**

又は

本日の鮮魚ハーフサイズ(+¥1000)



主菜(一品お選び下さい)
Main dish

Pan Fried Fish

本日鮮魚のポワレ 本日のスタイルで

Hamburger Steak

ビストロオザミといえば! 特選牛のスペシャルハンバーグ

Roasted french Lamb

限定!! 塊で焼いた!! フランス産 仔羊モモ肉のロースト

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(Australian Beef)

柔らかい赤身肉! オーストラリア産 アングス種 葡萄牛

リブローズのステーキ (150g) (+¥1000)

Dessert

Assortment of petit dessert or Cream Caramel(+300)

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



ランチ限定! ボルドー白・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! 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。