

フランス産
ホワイトアスパラガス



トッピング1本 ¥600

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)

Appetizers

<前菜を下記より一皿お選びください>

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)

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

Prosciutto salad

スペイン産ハモンセラノ 生ハムのサラダ仕立て

Soup of the day or White asparagus and Clam(+500)

or 1/2 Pan Fried Fish(+800)

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)

Main dish

<主菜を一皿お選びください>

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! 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。