

選べるコース

Menu ¥4800(税込¥5184)

(アミューズ+前菜+メイン+デザート)

選べるフルコース

Menu ¥6500(税込¥7020)

(アミューズ+前菜+お魚料理+メイン+デザート)
もしくは(アミューズ+前菜2皿+メイン+デザート)

Amuse

アミューズ

Rillettes de Porc

特選豚のリエット

Les Entrées

<前菜を下記よりお選び下さい>

ビストロオザミおすすめ!!

Terrine de foie gras

ハンガリー産 鴨フォアグラのテリーヌ (+¥500)

Salade de champignons marinés

ヨーロッパ産 6種のキノコマリネのサラダ

Composition

リゾットとクミン風味の人参のムース ココソメジュレ

Pâté de campagne maison

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

本日の鮮魚のカルパッチョ

Assiette de charcuterie "Pierre Oteiza"

オテイザさんの生ハム・チョリソー・ドライソーセージ盛り合わせ (+¥200)

ご追加に!

Soupe du jour

本日のポタージュ
¥600(税込¥648)

Une autre entrée ou Poisson

<前菜からもう一品 又は お魚料理>

Poisson de jour

本日のお魚料理

料金は税抜き表記となっております

Les plats
<主菜を下記よりお選び下さい>

ご追加に!!

イタリア産 黒トリュフ
好きなお料理に
1g ¥500~
好きなだけどうぞ!!

ビストロオザミおすすめ!!

限定1羽!!

Sarcelle
最高品質!! 新潟県産 網捕り コガモのロースト (+¥4600)

Steak de boeuf
国産牛サーロインのステーキ (+¥1500)

Filet de boeuf en Rossini
国産牛フィレ肉と鴨フォアグラのポワレ
フレッシュ黒トリュフのロッシーニ風 (+¥2500)

Noix de chevreuil rôti
北海道産 エゾ鹿 内モモ肉のロースト

Steak haché de boeuf "YAMAGATA"
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
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
国産牛 ホホ肉の赤ワインやわらか煮込み

*****Steak de boeuf Japonais*****

A 5 ランク 山形牛モモ肉のステーキ (+¥1500)

<デザート>

<デザートは別メニューにて食後にお伺いさせていただきます>

食後のお飲み物は別メニューにて別途料金でのご用意となります

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。

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>

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 et sa sauce américaine

カナダ産 オマールエビのポワレ

Steak de Boeuf "YAMAGATA"

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

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