

À la Carte

Les Entrées

<前菜>

ビストロオザミ おすすめ!!

Asperges blanches et ses Saumon mi-cuit

仏産ホワイトアスパラガスとノルウェー産サーモンのミキュイ
冷たいベアルネーズソース (¥2300)
ハーフサイズ (¥1400)

Terrine de Gibier

自家製!! シビエ (シカ・仔イノシシ・クマ) とフォアグラのテリーヌ (¥1950)
ハーフサイズ (¥1275)

Salade de jambon cru de "Noir de Bigorre"

フランス産36ヶ月熟成ビゴール豚の生ハムサラダ (¥1950)
ハーフサイズ (¥1275)

Composition

ツブ貝とクミン風味の人参のムース コンソメジュレ (¥1800)
ハーフサイズ (¥1200)

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) (¥1650)
ハーフサイズ (¥1025)

Carpaccio de poisson du jour

本日の鮮魚のカルパッチョ 桜のヴィネグレット (¥1650)
ハーフサイズ (¥1025)

Salade Vert

たっぷりグリーンサラダ (¥1200)
ハーフサイズ (¥800)

Potage du jour

本日のポタージュ (¥600)

Les Fromages

フランス産チーズ 1種~ (¥700~)

料金は税抜き表記となっております。

Les plats

<主菜>

ビストロオザミ おすすめ!!

Côte de porc "YOSHIDA"

吉田豚骨付きロース肉ロースト (¥2950)

(※焼き上がりには少々お時間を頂戴致します)

Steak haché de boeuf Japonais

山形牛100%スペシャルジューシーハンバーグ (¥2580)

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 (¥2350)

Joue de boeuf au vin rouge

国産牛 ホホ肉の赤ワイン煮込み (¥2800)

Magret de canard rôti

カナダ産 マグレ鴨ムネ肉のロースト (¥2580)

Steak de boeuf japonais

A5ランク 山形牛もも肉のステーキ (¥4200)

料金は税抜き表記となっております。