

# Bistro Course

## Menu \3600 (\3888 with taxes)

(starter+1/2fish+main+dessert and coffee)

Home made!!  
pork Rillettes  
¥300

Bread

自家製パン

\*\*\*\*\*  
Starter

〈前菜〉

Unsalted butter  
Isigny butter (25 g)  
¥420

Unsalted butter  
Echire butter (30 g)  
¥850

Marinated salmon with salad

サーモンのマリネ サラダ仕立て

\*\*\*\*\*  
1/2Fish

〈お魚料理〉

Pan-fried 1/2 fresh fish of the day with Clam cream sauce

本日の鮮魚のポワレ

\*\*\*\*\*  
Les plats

〈主菜を一皿お選びください〉

Hamburger Steak

特選牛のスペシャルハンバーグ

Roasted Lamb

仔羊モモ肉のロースト

Beef's Tongue cooked in red wine

牛舌の赤ワイン煮込み

"WAKAHIME" Beef sirloin Steak

メキシコ産 若姫牛 (200 g) サーロインのステーキ (+¥700)

\*\*\*\*\*  
Dessert

3-piece desserts

デザート

3種のデザート盛り合わせ

Coffee or tea

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