

Désirée

GINZA AUXAMIS
デジレ銀座オザミ

前菜1品+メイン1品+デザート1品 ¥4280(4708)

APPETIZER, MAIN DISH, AND DESSERT ¥4280(4708)



キャビアフェア!!!



イタリア産キャビア18g サワークリームと自家製パンケーキ添え アラカルトで¥6580(7238)

下記より前菜を1品お選びください

PLEASE CHOOSE ONE APPETIZER

コース
追加料金

アラカルト
単品価格

真イワシのヴィネガーマリネ 茹でたじゃが芋と香草風味

VINEGAR-MARINATED SARDINES

¥0

¥1,800

(1980)

伊豆 "富士山サーモン" のマリネ バジルオイルとケッパーを添えて

SALMON MARINADE WITH BASIL OIL

¥0

¥1,800

(1980)

絶品!!絶品!!

コース追加

長崎県産生本マグロと岩手県産野菜のカルパッチョ 大葉と茗荷のエッセンスをソースで

NAGASAKI BLUEFIN TUNA AND IWATE VEGETABLE CARPACCIO WITH SHISO & MYC

+¥1,200

¥3,000

(1320)

(3300)

まぐろとズッキーニのタルタル クレソンのピュレ大葉とコラトウーラ(イタリア魚醤)風味

TUNA AND ZUCCHINI TARTARE

¥0

¥1,800

¥1,800

赤海老のカルパッチョ みょうがのピクルス 柑橘風味

RED SHRIMP CARPACCIO WITH CITRUS FLAVOR

¥0

¥1,800

(1980)

"フランス人大好き!" 生ハム・ツナ・じゃがいも・びんちょう鮪・ゆで卵のニース風サラダ

NIÇOISE-SALAD "PROSCIUTTO, TUNA, AND BOILED EGGS"

¥0

¥1,800

(1980)

ずわいがにとアヴォカド2層のガトー仕立て トマトのクーリを添えて

CRAB AND AVOCADO GATEAU TOMATO COULIS

コース追加

+¥800

¥2,600

(880)

(2860)

フランス料理のエスプリ! ハンガリー産フォワグラのテリーヌ イチジクのコンフィ添え

FOIE GRAS TERRINE WITH FIG CONFIT

コース追加

+¥1,800

¥3,600

(1980)

(3960)

しっとり火を入れたアングス牛モモ肉のタルタル

ANGUS BEEF TENDERLOIN TARTARE

¥0

¥1,800

(1980)

ヤリイカとメヒカリのフリット あん肝と野菜のマリネ レモンとハーブのオイルソース

FRIED SQUID AND MEXICAN SILVERSIDE

¥0

¥1,800

(1980)

帆立貝のラビオリとキャベツのエチューベ 白ワインとバターのブルブランソース

SCALLOP RAVIOLI WITH BEURRE BLANC SAUCE

コース追加

+¥1,200

¥1,800

(1320)

(1980)

絶品!! フォワグラとりんごのパイ包み焼き マデラワインとトリュフのソース

FOIE GRAS AND APPLE PIE AND TRUFFLE SAUCE

コース追加

+¥1,800

¥3,600

(1980)

(3960)

"病みつき!" 国産ムール貝のシンプルな白ワイン蒸し

MUSSELS STEAMED IN WHITE WINE

コース追加

+¥800

¥2,600

(880)

(2860)

フロマージュ ド テートの温製 ラヴィゴットソース

豚足豚耳スネ肉などのにこごりを表面をカリカリに焼き上げ マスタード、トマト、ピクルスのラヴィゴットソースと

HEAD CHEESE WITH RAVIGOTE SAUCE

¥0

¥1,800

(1980)

お好み追加で。。。OPTIONAL ADD-ONS

当店自慢の一皿!!

豚肉と鶏白レバーの田舎風パテ

COUNTRY PÂTE



¥1,600

(1760)

フレンチフライ

FRENCH FRIES



¥700

(770)

チーズ盛り合わせ

CHEESE

¥1,400

(1540)

下記より主菜を1品お選びください

PLEASE SELECT ONE MAIN DISH

コース
追加料金

アラカルト
単品価格

しつとりと蒸した平目 ほんのリトリュフの香る白ワインバターソース MOIST STEAMED FLOUNDER WITH WHITE WINE AND BUTTER SAUCE	コース追加 +¥800 (880)	¥3,600 (3960)
豊洲直送!!真鯛のポワレ レモンとにんにく風味の焦がしバターソース TODAY,S FRESH FISH AND SCALLOP PAN-FRIED	¥0	¥2,800 (3080)
シンプルなオマール海老のポワレ 焦がしバターソース SIMPLE PAN-SEARED LOBSTER WITH BROWN BUTTER SAUCE	コース追加 +¥1,800 (1980)	¥4,600 (5060)
宮城県産森林鶏骨付きもも肉のロースト セップ茸のクリームソース ROASTED CHICKEN LEG WITH CEP MUSHROOM CREAM SAUCE	¥0	¥2,800 (3080)
鴨もも肉のコンフィ(にんにくタイムで香りをつけ低温のラードで揚げ煮仕上げにオープンでパリッ!と) A SYMBOL OF BISTROS BELOVED BY THE FRENCH - DUCK LEG CONFIT	¥0	¥2,800 (3080)
フランス産小鳩のロースト 小鳩のエッセンスをソースで ROASTED FRENCH PIGEON WITH SAUCE OF PIGEON ESSENCE	コース追加 +¥2,800 (3080)	¥5,600 (6160)
仔牛ロースのポワレ バジルとにんにくのクリームソース SEARED HOKKAIDO VEAL LOIN WITH CREAMY BASIL AND GARLIC SAUCE	コース追加 +¥800 (880)	¥3,600 (3960)
黒毛和牛フィレ肉のポアレ エシャロットソース PAN-SEARED JAPANESE BLACK WAGYU FILET WITH SHALLOT SAUCE	コース追加 +¥4,800 (5280)	¥7,600 (8360)
"テレビ放映記念" 黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニトリュフとマディラワインのベリゲーソース  WAGYU BEEF FILLET WITH FOIE GRAS ROSSINI	コース追加 +¥8,600 (9460) TELEVISION BROADCAST ANNIVERSARY	¥11,600 (12760)
北海道産 特選牛ハツのロースト エシャロットソース ROASTED PREMIUM HOKKAIDO BEEF HEART WITH ESHALLOT SAUCE	¥0	¥2,800 (3080)
青森県産黒毛和牛A5ランプ肉のロースト エシャロットソース AOMORI-PREFECTURE BLACK WAGYU A5 RUMP ROAST	コース追加 +¥1,800 (1980)	¥4,600 (5060)
US産ブラックアンガス牛もも肉のステーキ 200g フレンチフライ添え U.S. BLACK ANGUS BEEF ROUND STEAK WITH FRENCH FRIE	¥0 300g追加料金¥1200(1320) 400g追加料金¥2400(2640)	¥2,800 (3080)
仔羊もも肉のロースト エッセンスと 香草バターソース ROAST LAMB LEG WITH ESSENCE AND HERB BUTTER SAUCE	¥0	¥2,800 (3080)
クミン風味の蝦夷鹿もも肉のステーキ 赤ワイン風味のブルノワゼット SPICED VENISON STEAK, RED WINE BROWN BUTTER SAUCE	¥0	¥2,800 (3080)
スタッフイチオシ! 岩手県産"奥州SPFいさわポーク"の骨付ロースト マスタード添え BONE-IN ROAST ISAWA SPF PORK FROM IWATE PREFECTURE WITH MUSTARD	コース追加 +¥1,200 (1320)	¥4,000 (4400)

下記よりデザートを1品お選びください

PLEASE CHOOSE ONE DESSERT

アラカルトの場合 各¥800(880)

À LA CARTE:¥800(880)EACH

しっかりとラム酒の効いた ババオラム BABA AU RHUM	フレッシュチーズのムース ベリーのソースを添えて FRESH CHEESE MOUSSE,BERRIES	クレームブリュレ CRÈME BRÛLÉE
濃厚なショコラのテリーヌ CHOCOLATE TERRINE	レモンとプラリネのスフレグラッセ LEMON SOUFFLÉ GRACÉ	アイスクリーム(ソルベ)盛り合わせ ICE CREAM (SORBET)