

平日限定プリフィックスランチコース ¥2750

<前菜+メイン+デザート+カフェ 自家製パン付き>

Appetizers 前菜(一品お選び下さい)

Prosciutto salad

スペイン産生ハム ハモンセラノのサラダ

Quiche of the day (French salty pie)

ほうれん草とベーコンのキッシュ

Marinated salmon

燻製したアトランティックサーモンのカルパッチョ 酸っぱい玉ねぎのマリネ添え

Oyster Sea water jelly

冷製 岩手産牡蠣のポッシェ(湯通し)と海水と青海苔のジュレ(+660)

Cold roast beef salad

黒毛和牛もも肉のローストビーフサラダ トリュフヴィネグレット (+440)

Composition of lobster (Lobster, Scallops, Cauliflower mousse)

オマール海老のコンポジション(+440)

(オマール海老・ホタテ・カリフラワームース・コンソメジュレ)

<ご追加でグレードアップはいかがですか! How about one more dish! >

Soup of the day (+550) or Porcini and foie gras risotto(+1320) or 1/2 Pan Fried Fish(+1200)

北海道産 かぼちゃのポターージュ (+¥550)

又は

至福! フォアグラのポワレとポルチーニ茸のリゾット(+¥1320)

又は

本日の鮮魚 ハーフサイズ(+¥1100)

Main dish 主菜(一品お選び下さい)

Pan Fried Fish

豊洲より届いた本日の鮮魚料理のポワレ ブイヤベース仕立て

Roasted pork

美味豚! 吉田さんの豚肩ロースのロースト 胡桃とマスタードソース

Duck Confit (French slow-cooked duck)

シャラン産鴨もも肉のコンフィ 粒マスタードソース(+¥550)

Hamburger Steak

ビストロオザミといえば! 特製スペシャルハンバーグ
フォンドヴォー(仔牛の出汁)の旨みとシェリーヴィネガーのソース

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(+¥550)

Beef Steak(Japanese lean beef)

ジューシーな赤身肉! 黒毛和牛もも肉のステーキ
赤ワインソース (130g) (+¥1100)

Dessert デザート(一品お選び下さい)

Apple tart or Cream Caramel(+300)

フランス産 林檎のタルトとアイスクリーム

又は 高貴なプリン(+¥330)

Café or tea

コーヒー 又は 紅茶