

Brasserie

AUX AMIS

ブラッスリーオザミ ソラマチ店

平日限定¥2000ランチ

月曜日はお得なドキドキわくわく食材！

10/7(月) 希少!スペシャル産地直送ランチ

『 北海道産!!真カスベ(ガンギエイ)のポシェ シェリーヴィネガーとバターのソース 』

北海の珍味とも呼ばれる真カスベ(ガンギエイ)は希少食材！

2000円では通常お出し出来ない食材です。フレンチでカスベと合わせるならこのソースで！

王道のシェリーヴィネガーとバターのソースとカスベの相性は至極の一品です。

10/15(火) 秋のジビエランチ

『 大分県産 鹿とハンガリー産 フォアグラのシューファルシイ 赤ワインソース 』

秋に食べたくなるジビエといえば・・・鹿！肉質の良い大分県産の鹿ミンチと、濃厚なフォアグラを

キャベツで包むシューファルシイに、芳醇な赤ワインソースで♪ナイフをいれた瞬間に、

滲み出る鹿とフォアグラの旨味をあますことなくご堪能くださいませ。

10/21(月) ハロウィンオマールランチ！

『 ブルターニュ産 オマールエビ(1/2尾)のポワレ

カボチャのグラタン添え アメリケーヌソース 』

トリックオアトリート♪ハロウインのオマールランチは、シンプルにオマールの味を楽しめるポワレの

スタイルに、秋の味覚のカボチャのグラタンを添えて♪そして、今回も希少なブルターニュ産が

届けられるよう、頑張ります！(カナダ産の場合もございますが、どちらの産地も変わりなくお得です

10/28(月) ロッシーニランチ

『 オーストラリア産 牛フィレ肉(100g)とフランス産 フォアグラ(60g)のポワレ

黒トリュフソース トリュフ香るマッシュポテト添え 』

10月最後のロッシーニランチは牛フィレ×フォアグラ×黒トリュフの王道トリオでご用意！

黒トリュフをふんだんに使い、トリュフの風味をしっかりと感じられるマッシュポテトもお楽しみに♪

*ランチタイムお得な3杯のワインセット¥2160はじめました。

コースに合わせて70ccを3杯。合わせてお楽しみ下さい！

*常に最高の食材を探しています。

*入荷状況により食材が変更する場合がございます。

*数に限りがございますので売り切れの際はご了承下さいませ。