



Menu Prix Fixe

¥3980 (¥4378) のコース



(※追加料金を頂くお料理もございます※)
●好きな前菜・メイン・デザートをお選びいただけます。

お二皿目に季節のポターージュスープ付き

アミユース (吉田豚のリエットバケットパン付き)

コースの前菜は以下からお一つお選びください

宮城県
気仙沼産

本日のオススメ!

Carpaccio de Bonito
幻の船「亀洋丸」が獲ったカツオのタタキ仕立て (+¥440税込)
ショウガ風味のシェリーヴィネガードレッシング

Carpaccio de KANPACHI
鹿児島県綿江産カンパチのカルパッチョ (+¥440税込)
爽やかなレモンクーリとオレンジ風味のラヴィゴットソース

Salade de figuier et de fromage
「北海道 小林牧場のカマンベール」ほんのり温かいタルティーヌと
リンゴのコンポートのサラダ仕立て
ハチミツとシェリーヴィネガーのドレッシング

Quiche
自家製キッシュロレーヌ

Carpaccio de boeuf
低温調理した黒毛和牛モモ肉のカルパッチョ (+¥880税込)

Salade de jambon cru et de fromage
ハモンセラーノ生ハムとチェダーチーズの山盛りサラダ

Pâté de campagne maison
自家製 吉田豚のパテ サラダ添え

Carpaccio de saumon
ノルウェー産サーモンのカルパッチョ 有機人参のヴィネグレットソース

Gâteau de crabe "Zuwai" à l'Avocat et son coulis de tomate
ズワイガニとアボカドのディル風味 ガトー仕立て
赤ワインヴィネガーの効いたクーリ・ド・トマトで (+330税込)

Hors-d'œuvre varie
うれしい!! オードブル盛り合わせ (+550税込)
(内容はスタッフまでお気軽にお尋ねくださいませ)

本日のスープ

Potage
カボチャの冷製ポターージュ



ご追加に
いかがですか

サイドディッシュや

前菜の前に食前酒と一緒に...

- ・ハモンセラーノ生ハム ¥700 (770)
- ・サラミ ¥700 (770)
- ・生ハム・パテ・サラミの盛り合わせ ¥1500 (1650)

メイン料理(お好みの1品をお選びください)



本日のオススメ!

Noix de boeuf

黒毛和牛内モモ肉のロースト (+¥550税込)
ペリグーソース

WAGYU Hache

黒毛和牛のむっちりハンバーグ (+¥550税込)
濃厚マデラ酒ソース

Entrecote rôti

黒毛和牛ロースのステーキ トリュフソース (+¥880税込)
ヨーロッパ産セップ茸のソテー添え

SNSで話題の

料理はこちら👉

Steak frites

US産 ブラックアンガス牛リブアイロースのステーキ (+¥550税込)
フレンチフライ添え

Blanc de poulet rôti

岩手県産 鶏むね肉の低温キュイ(ロースト)

Langue de bœuf au vin rouge

特選 牛タンのしっとり赤ワイン煮込み (+¥330税込)

Gigot d'Agneau

オーストラリア産仔羊モモ肉のロースト (+¥550税込)

Canard rôti

合鴨胸肉のロースト

Pulat de Poisson du jour

特選サワラのポワレ その日のスタイルで

Rôti de Porc

ブイヨンで煮込んだ仏ブルターニュ産 豚肩ロースのロースト
トマトとマッシュルームのクリームソース

Panashé de poisson et St- Jacques

特選サワラと 北海道産ホタテのポワレ (+¥550税込)

Dessert デザート

Crém caramel

オザミスペシャルテ! 高貴なプリン

Glacé panaché

アイスの盛り合わせ

Gelee de Café

ほろ苦い大人の味! 手作りコーヒーゼリー

Terrine de chocolat

超濃厚! チョコレートテリーヌ (+¥330税込)

Café

コーヒー又は紅茶