

Menu Bouillon de Paris

1,500~ (税別) のコース

お好きなオードブル・メイン・デザートをお選びいただけます。

オードブル

Salade de jambon cru

スペイン産 ハモンセラノ生ハムのサラダ

Saumon mariné

ノルウェーサーモンのマリネ

Assiette de langue de boeuf fondante

柔らかく煮た牛タンの一皿

Salade de champignons

国産 マッシュルームのサラダ

Salade de rosbif

麦黒牛のローストビーフサラダ (+¥300税別)

無塩発酵バター (25g)

仏 イズニー村バター

350円 (税別)

Hors-d'œuvre varié

限定10人前です うれしい!!前菜3種の盛り合わせ (+¥300税別)
(生ハムのサラダ・鴨のロースト・サーモンのマリネ)

追加で
スープもどうぞ!!

スープ

Potage de bardane

ごぼうの食べるポターージュ (¥500税別)

メイン料理

Blanc de poulet rôti

国産 鶏むね肉のしっとりロースト
バニラ風味のカールスバーグビールのソース

Sawara poêlé

長崎県 対馬産 サワラのポワレ
ユズ風味のクラシカルなブルブランソース

Porc rôti

ブイヨンでゆっくり煮てローストした
ブルターニュ産 豚肩ロース 粒マスタードソース

Cuisse de poulet confite

国産 ハーブチキン骨付きモモ肉のコンフィ

Filet de canard rôti

ハンガリー産 鴨むね肉のロースト
ブラックオリーブとハイビスカスのソース

Steak Angus

US産 ブラックアンガス牛肩ロース肉のステーキ150g (+¥300税別)
フライドポテト又はサラダ添え

デザート

Gateaux au chocolat

ガトーショコラ

又は

Crème Brulée

キャラメル風味のクレームブリュレ (+¥200税別)

又は

Crème caramel à la royale "AUX AMIS"

オザミスペシャルリテ! 高貴なプリン (+¥200税別)

コーヒー 又は 紅茶

Menu Bouillon de Paris

¥2,800~ (税別) のコース

オードブル・メイン・デザートをお選びいただけます。

食前酒と一緒に軽く・・・
生ハム・ローストビーフ・サラミ
盛り合わせ
1500円 (税別)

(追加料金を頂くお料理もございます。)

アミューズ (吉田豚のリエット)
(オードブルが来るまで待っててね。・・・)
オードブル

食前酒と一緒に軽く・・・
ハモンセラノ生ハム
700円 (税別)

Assiette de Kue naturel accompagnée de caviar et truffe(+ ¥1080)

長崎県産 **天然クエ**の一皿 キャビアと黒トリュフとともに (+1000税別)

Foie gras poêlé(+ ¥864)

フォアグラのポワレ エピスのソースとブラックダイヤモンドとともに (+800税別)

Carpaccio de Draud naturel

鹿児島県産 **天然マダイ**のカルパッチョと季節野菜 柑橘のヴィネグレット

Salade de jambon cru et de fromages

スペイン産 **ハモンセラノ生ハム**と**ミモレットチーズ**の山盛りサラダ

Gâteau de crabe "Zuwai" à l'Avocat et son coulis de tomate

オホーツク産 **ズワイガニ**と**アボカド**のディル風味 ガトー仕立て
クーリ・ド・トマトでさっぱり召し上がれ!

Salade de rosbif

麦黒牛の**ローストビーフ**サラダ

Carpaccio de thon

マグロのカルパッチョ サフランの香り
メイン料理

Filet de boeuf poêlé sauce émulsion de foie gras (+ ¥1512)

国産 **牛フィレ肉**のポワレ **フォアグラ**のソース ムースリーヌ (+¥1400)

Joue de boeuf au vin rouge (+ ¥756)

和牛ホホ肉と**スネ肉**のカカオ香る赤ワイン煮込み (+¥700)

Steak d'échine de porc

千葉県産 **豚肩ロース肉**のステーキ 粒マスタードソース

Steak boeuf Angus frites

US産 **ブラックアンガス牛肩ロース肉**のステーキ(200g)フライドポテト添え

Homard poêlé (¥1512)

カナダ産 **オマール海老テール(140g)**のポワレ
赤ピーマンと甲殻類のエミュリジョンソース (+1400)
※ 1/2サイズ(+700)でも承っております。

Sawara poêlé

長崎県 対馬産 **サワラ**のポワレ
黒トリュフのクーリと鮮やかな色のブルバチューソース

Amadai croustillant (¥864)

ウロコ付き甘鯛とのクリスティアン ソースアムルーズ
ローストアーモンドの香りとともに (+¥800)

Filet de canard rôti

ハンガリー産 **鴨むね肉**のロースト ハイビスカスのソース

デザート

別メニューでお選びいただきます
コーヒー 又は 紅茶