

ア・ラ・カルト おつまみに apéro

ミックスナッツ	Noix Diverses	¥350(税別)	オリーブ&ピクルス	Olives	¥600(税別)
リエット	Rillette	¥500(税別)	田舎風パテ	Paté de Campagne	¥600(税別)
野菜のギリシャ風マリネ	Légumes a la Grecque				¥600(税別)
スペイン産ハモンセラノの生ハム	Jambon cru				¥800(税別)
大特価！キャビア たっぷり10g(フランス アキテーヌ産)					¥3200(税別)
Caviar(Caviar)					

冷たい前菜 Entrée Froide

桜肉(馬肉)のカルパッチョ ペドロヒメネスとエシャロットのヴィネグレットソース Carpaccio de cheval (Fresh Horsemeat Carpaccio)	¥1200(税別)
オマール海老と帆立・甘エビのコンポジション オマールジュレとカリフラワーのムース Homard en gelée(Lobster gelee and cauliflower mousse)	¥1900(税別)
愛媛県産 真鯛のカルパッチョ 柚子のヴィネグレットソース Carpaccio de Daurade (Fresh Sea bream Carpaccio)	¥1200(税別)
北海道産ズワイガニ・ホタテのテリーヌとズワイガニ・アボカドのクネル Terrine de crabe et st-jacques sauce ravigote(Crab and Scallop terrine)	¥1200(税別)
国産牛ローストビーフと真牡蠣のアンサンブル Rosbif et huître oursins (Roast beef and oyster)	¥1600(税別)
国産牛ローストビーフとフランス産 ホワイトアスパラ シャンパンヴィネガーでマリネした春野菜のサラダ仕立て Salade de rosbif et asperges blanches(Roasted beef and white asparagus sarada)	¥1800(税別)
兵庫県産 丹波黒どりと牛蒡のガランティーヌ 緑野菜とハツのサラダ Galantine de poulet et salsifis(Chicken galantine)	¥1600(税別)
自家製 田舎風パテ サラダ添え Pâté de campagne(Pâté de campagne)	¥1200(税別)
シャルキュトリー(パテ・生ハム・チョリソー)盛り合わせ Assiette charcutier (Assorted putty, raw ham, chorizo)	¥1400(税別)

温かい前菜 Entrée Chaude

(温菜) 真サバとじゃがいもの温かいテリーヌ レモン香る大根のマリネ添え Maquereau et radis en terrine tiède(Warm terrine de mackerel and radish)	¥1200(税別)
(温菜) フォワグラととうもろこしのホットケーキ トリュフのソース "Hot Cake" de Foie Gras aux Truffes (Foie gras pancake)	¥2000(税別)

メインディッシュ Les Plats

桜鯛と白ハマグリ・桜海老香るフイヤベース Bouillabaisse	¥1850(税別)
鴨もも肉のコンフィ・自家製ソーセージ・羊・白インゲン豆のカスレ Cassoulet au confit de canard(Duck Cassoulet)	¥2650(税別)
ハンガリー産 マグレ鴨胸肉のロースト オレンジとアールグレイのソース Magret de canard rôti (Roast duck)	¥1850(税別)
国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み Ragoût de joue de boeuf à la vin rouges (Beef cooked in red wine)	¥1850(税別)
オザミ特製 特大(300g)ハンバーグステーキ 赤ワインで仕上げた高貴なデミグラスソース (+700円でフォワグラトッピング) steaks haches sauce demi-glace (hamburger steak)	¥1850(税別)
本日鮮魚のポワレ 雲丹の白ワインクリームソース Poêlée de poisson sauce à la crème d'Oursins(Pan-fried fish Sea urchin white wine sauce)	¥1850(税別)
山形県産 蔵王牛内モモ肉のロースト 赤ワインソース Noix de bœuf de "ZAOGYU" rôti sauce vin rouge(Roasted beef)	¥2550(税別)
フランス産 仔牛ロース肉のロースト モリーユ茸のソース Veau rôti sauce morilles(Roasted calf)	¥2650(税別)
自家製パン Pain (Bread)	¥200(税別)
ノルマンディー産最高級無塩バター Beurre (French made butter)	¥350(税別)
フランス産チーズの盛り合わせ2種～ Les Fromages (Cheese plattar)	¥1200～(税別)

デザート Les Dessert

ベルギー産チョコレートの軽いムース アイス添え Mousse au chocolat légère (Chocolate mousse)	¥600(税別)
高貴なプリン Crème Renver (Cream caramel)	¥600(税別)
バナナと焦しバター塩キャラメルのみース&アイス Mousse au caramel et Banane ((Banana and caramel mousse)	¥600(税別)
フランス産マロンのモンブラン Mont Blanc aux marrons (Mont Blanc)	¥800(税別)
とちおとめのパリブレスト Paris Brest aux fraises (Strawberry paris brest)	¥900(税別)
日本一おいしい! 100%手作りチョコレートパフェ Parfait au Chocolat (Chocolate banana parfait)	¥880(税別)
今だけ!! とちおとめのパフェ Parfait à la Fraise (Strawberry parfait)	¥980(税別)