



フランスの至宝！！  
ビゴール豚の生ハム  
800円（税別）

グリュイエールチーズでグラチネした  
あつあつオニオングラタンスープ  
700円（税別）



お肉の盛り合わせ！！  
シャリュキュトリー  
1400円（税別）

# コース ¥2,980 (税別)

(アミューズに選べる・前菜・メイン・デザート)  
(追加料金を頂くお料理もございます。)

\*コースのお取り分けはご遠慮いただいております。ご了承くださいませ。

\*アミューズ (吉田豚のリエット) パンに付けてどうぞ\*

**\*\*\*オードブル(お好みの1品をお選びください)(単品¥1200税別)\*\*\***

Salade de rosbif et asperges blanches(Roasted beef and white asparagus sarada)

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(+600円)

Homard en gelée(Lobster gelee and cauliflower mousse)

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(+700円)



**桜食材フェアー！！**

Carpaccio de cheval (Fresh Horsemeat Carpaccio)

**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

Pâté de campagne(Pâté de campagne)

自家製 田舎風パテ サラダ添え



Carpaccio de Daurade (Fresh Sea bream Carpaccio)

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

Terrine de crabe sauce ravigote (Crab and Scallop terrine)

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

Galantine de poulet et salsifis(Chicken galantine)

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

(こちらの枠内のお料理は温製となりますのでご提供にお時間頂戴しております。)

Maquereau et radis en terrine tiède(Warm terrine de mackerel and radish)

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



"Hot Cake" de Foie Gras aux Truffles (Foie gras pancake)

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(+500円)

**\*\*\*メイン料理(お好みの1品をお選びください)(単品¥1850税別)\*\*\***

Bouillabaisse

**桜食材フェアー！！** **桜鯛**と白ハマグリ・**桜海老**香るブイヤベース

Magret de canard rôti (Roast duck)

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

Cassoulet au confit de canard(Duck Cassoulet)

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(+800円)

Ragoût de joue de boeuf à la vin rouges (Beef cooked in red wine)

国産牛ホホ肉の高貴な赤ワイン煮込み

steaks haches sauce demi-glace (hamburger steak)

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円でフォアグラトッピング)

Poêlée de poisson sauce à la crème d'Oursins (Pan-fried fish Sea urchin white wine sauce)

本日鮮魚のポワレ 雲丹の白ワインクリームソース

Noix de bœuf de "ZAOGYU" rôti sauce vin rouge(Roasted beef)

山形県産 蔵王牛肉モモ肉のロースト 赤ワインソース(+700円)

Veau rôti sauce morilles(Roasted calf)

フランス産 仔牛ロース肉のロースト モリール茸のソース(+800円)