

# ≡ アラカルト a la carte ≡

オザミ自慢！オードブル

Hors d'oeuvre



本日の魚介の前菜  
¥1,650(税込)

埼玉県・吉田豚の田舎風パテ  
スペイン産生ハム添え  
¥1,750(税込)

シェフの気まぐれ  
オードブルの盛り合わせ  
1人前 ¥1,200(税込)  
2人前 ¥2,000(税込)

## Ensemble...

季節のポタージュスープ	¥700(税込)
シンプルグリーンサラダ	
特製ヴィネグレットソース	¥800(税込)
ポテトフライ 高貴なトリュフの香り	¥1,100(税込)
フランス産 チーズ	¥1,320(税込)~



5~6名様でも楽しめる船盛りサイズ  
200g ¥2,800(税込)  
3~4名様にぴったりハーフサイズ  
100g ¥1,600(税込)  
1~2名様にも！おためしサイズ  
50g ¥850(税込)



フランス産キャビア  
フロマージュブラン・  
パルメザン・  
焼き上げとうもろこしのブリニ添え  
9g ¥4,500(税込)  
18g ¥8,800(税込)

オードブルとご一緒に・・・  
本日のシャンパン  
グラス ¥1,518(税込)



# Fruits de mer

# Plats de viande

絶品！メインディッシュ

パン ¥220(税込)

イズニーバター ¥660(税込)

ブラックアングス牛・  
ザブトンのロースト  
エシャロットソース  
100g ¥2,800(税込)

オザミといえば！  
吉田豚 肩ロースのロースト  
260g ¥2,800(税込)

本日の鮮魚のポワレ  
120g ¥2,300(税込)



ボリューム満点！  
メガステーキ!!!

300g ¥3,800(税込)

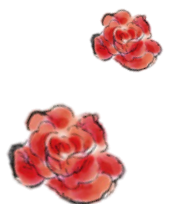


黒毛和牛モモ肉のロースト  
エシャロットソース  
100g ¥3,300(税込)

食後に…デザート

高貴なプリン ¥660(税込)

本日のデザート ¥660(税込)



《上記以外にもコースメニューの中からのご提供も可能です》

※写真はイメージです。食材の入荷状況・季節によって内容が変わります。

※ディナータイムは上記税込価格に別途サービス料10%を頂戴致します。