



**トルコ産ヘーゼルナッツのパートで包んだ
真鯛のオープン焼き ロゼシャンパンソース**

ローストしたスライスとチョップドのヘーゼルナッツ、バター、パン粉、香草を混ぜた生地で、真鯛を包み焼きに。ディナーコース10000円の一品。



オザミ サンカントヌフ

東京都豊島区東池袋3-1-1-59F
(サンシャイン60)
☎03-5960-4120
●11:00~14:30LO
17:30~22:30LO
(日祝~21:30LO)
●無休



料理長
杉原 徹さん
Toru Sugihara

1971年埼玉県生まれ。2009年オザミワールド(株)入社。「パニユルス上野駅店」を経て、'10年「オザミ・サンカントヌフ」料理長に就任。

オザミ 59 (池袋サンシャインシティ店)
香ばしい食感を白身魚のアクセントに



パリのワイン食堂

東京都中央区銀座3-13-11
銀座芦澤ビル1F
☎03-3547-4120
●11:30~14:00LO
(土日祝~21:30LO)
17:30~23:00LO
●無休



料理長
竹内 荘士朗さん
Soujirou Takeuchi

1984年東京都生まれ。2009年オザミワールド(株)入社。13年「パリのワイン食堂」のシェフに就任。現在に至る。

シェフの竹内荘士朗さんは、仔羊にヘーゼルナッツの香りと味を加えたパン粉焼きを提案。
「食べた時にヘーゼルナッツの香りがぐっとくるように、パン粉、ヘーゼルナッツのスライス、ニンニクなどを刻み、仔羊の表面にのせて焼いた。歯ざわりや使い勝手を考えたら、スライスが最適でした」と語ってくれた。



**ニュージーランド産仔羊骨付きロース肉
トルコ産ヘーゼルナッツのパン粉焼き**

仔羊の表面にヘーゼルナッツのペーストとマスタードを塗り、スライスとパン粉、ニンニクなどを刻んだものをのせて焼いた。ディナーコース3129円の商品。

パリのワイン食堂 (銀座)
パン粉焼きにはスライスが重宝する



**トルコ産ヘーゼルナッツ風味の
自家製ソーセージ アリゴ添え**

付け合せは、マッシュポテトにカントルチーズとモッツアレラチーズを合わせたアリゴ。目の前でたっぷりサービスするパフォーマンスも楽しい。2835円

ブラッスリーオザミ丸の内店

東京都千代田区丸の内3-3-1
新東京ビル1F
☎03-6212-1566
●11:30~14:00LO
(土日祝11:00~14:30LO)
カフェ14:00~18:00LO
(土日祝14:30~17:30LO)
18:00~22:00LO
(ドリンク23:30LO)
土17:30~22:00LO
(ドリンク23:30LO)
日祝17:30~21:30LO
(ドリンク22:30LO)
●無休



料理長
佐野一成さん
Kazushige Sano

1972年神奈川県生まれ。2007年から2年間フランス各地で修業。'13年「ブラッスリーオザミ丸の内店」料理長に就任。

料理長の佐野一成さんが考案したのは、吉田豚にヘーゼルナッツのパウダー、ヘーゼルナッツオイルなどを入れたポリウムあるソーセージ。「ヘーゼルナッツは香りをより引き出すために、オープンで焼いてからミンチに入れる。仕上げにヘーゼルナッツのペーストを塗り、ローストしたパウダーをまぶして焼くことで、香ばしさをさらに強調します」。

**ブラッスリーオザミ
丸の内店 (丸の内)**
自家製ソーセージを風味豊かに

