

BEST COST
PERFORMANCE

Petit Aux Amis

プチオザミ／銀座

奥深いソースの世界が堪能できる
シンプルかつ骨太なビストロ料理

カ ジュアルなスタイルと価格帯でフレンチをいっそう身近に感じてもらうべく、クラシカルな王道ビストロ料理を提供する同店。美味しい物を食べて、元気になってもらうことをコンセプトに、20年以上の経験とノウハウを活かして素材を吟味。高い原価率にも妥協しないその料理は、シンプルながら力強さと骨太感があり、またフレンチ伝統のソースにもこだわりあり。幾重もの食感と何層もの味わい、そして複雑なるソースの世界をとことん楽しませてくれる。

Shop data

◎中央区銀座1-4-9 銀座オザミビル1F・3F ◎03-6264-4001
①ランチ11:30～LO14:00(土日祝～LO15:00)、カフェ&バー～LO17:00/17:30～LO21:30(土日祝17:00～LO21:00)、
ワインバー～LO23:30(土日祝～LO22:30) ②無休 ③46席

5	2	1
	4	3



ボリュームミーなコースが

¥4,104

1国産牛フィレ肉とフォアグラ トリュフのロッシーニ風 ¥3,078 (アラカルト) 2北海道産ズワイガニとホタテのテリーヌ ズワイガニのレムラード添え 3サツマイモのポタージュ 4ふんわり焼き上げた軽いクリームチーズケーキ 5エゾ鹿内もものロースト。ピーツ、あんず、赤すぐりの甘酸っぱいソースで。他にアミューズが一品付いて全5品+パンのプリフィックスコースは高CP 6ワインも自然派を中心に ¥4,104のボトルが充実

