



5月のメニュー Menu

ランチ Lunch	
11:30-15:00 (L.O. 14:00)	
季節のスープ Soupe du jour	
A オードヴル Les Entrées	
三次おかもと農園さんのアスパラガスと帆立貝のサラダ みょうがの香り Salade de St-jacques et Asperges parfumé de Myôga	
ポトフにした鴨の冷製と焼きポワローねぎのサラダ 塩レモン風味 Salade de pot-au-feu de Canard froid et poireau	
B お魚料理 Les Poissons	
● オマール海老の茶碗蒸し Flan de Homard	
季節のお魚料理 Poisson du jour à la saison	
C お肉料理 Les Viandes	
和牛ほほ肉の赤ワイン煮 季節野菜添え Joue de Bœuf braisé au vin rouge	
仔羊のスパイシーロースト OZAWAスタイルで Agneau rôti à l' épices à Ma façon	
国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース (+1,000円) Filet de Bœuf grillé, sauce au vin rouge	
デザート Les Desserts	
ココナッツ風味のブランマンジェ パッションフルーツの香り Blanc Manger aux Noix de Cocos	
季節のガトーにアイスクリーム または ソルベを添えて Gâteaux à la saison, glace ou sorbet	
A,B,Cのコース 5,430円	
A+B またはA+Cのコース 3,338円	
8,316円のスペシャルコースもございます	

ディナー Dinner	
17:30-22:00 (L.O. 21:00)	
季節の一口オードヴル Amuse Bouche	
A オードヴル Les Entrées	
三次おかもと農園さんのアスパラガスと帆立貝のサラダ みょうがの香り Salade de St-jacques et Asperges parfumé de Myôga	
熊本県産 桜肉のタルタルステーキ OZAWAスタイルで Gelée de Pot-au-feu de Pintade froid avec Légumes mariné	
白アスパラガスと ういのサラダ レモン風味 キャヴィア添え (+800円) Salade d' Asperges Blanches et Oursin parfumé de citron	
B お魚料理 Les Poissons	
● オマール海老の茶碗蒸し Flan de Homard	
季節のお魚料理 Poisson du jour à la saison	
帆立貝の湯葉包み 軽い浅利のスープ煮 Ragoût fin de St-jacques habit d' yuba frit aux Clovisses	
C お肉料理 Les Viandes	
和牛ほほ肉の赤ワイン煮 季節野菜添え Joue de Bœuf braisé au vin rouge	
仔羊のスパイシーロースト 2種のソースで Noisette d' Agneau rôti à l' épices	
牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース 季節野菜添え(+1,000円) Filet de Bœuf grillé, sauce au vin rouge	
デザート Les Desserts	
ティラミス Tira-mi-su	
季節のガトーにアイスクリーム または ソルベを添えて Gâteaux à la saison, glace ou sorbet	
8,916円	
季節の一口オードヴル Amuse Bouche	
A 冷たいオードヴル Les Entrées	
白アスパラガスと ういのサラダ レモン風味 キャヴィア添え Salade d' Asperges Blanches et Oursin parfumé de citron	
熊本県産 桜肉のタルタルステーキ OZAWAスタイルで Steak à la Tartare de Cheval	
B 温かいオードヴル Le Entrées Chaud	
帆立貝の湯葉包み 軽い浅利のスープ煮 Ragoût fin de St-jacques habit d' yuba frit aux Clovisses	
活毛がにの焼きリゾットに熱々のスープをかけて Risotto de crabe grillé en soupe	
C お魚料理 Les Poissons	
● オマール海老の茶碗蒸し Flan de Homard	
季節のお魚料理 Poisson du jour à la saison	
あわびのグリルと三次 おかもと農園さんのアスパラガス 肝のクネル添え (+1,500円) Ormeau grillé avec Asperges vert parfumé de citron	
D お肉料理 Les Viandes	
和牛ほほ肉の赤ワイン煮 季節野菜添え Joue de Bœuf braisé au vin rouge	
牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース 季節野菜添え Filet de Bœuf grillé, sauce au vin rouge	
仔羊のスパイシーロースト 2種のソースで Noisette d' Agneau rôti à l' épices	
デザート Les Desserts	
ティラミス Tira-mi-su	
季節のガトーにアイスクリーム または ソルベを添えて Gâteaux à la saison, glace ou sorbet	
11,880円	