

## ランチ Lunch

12:00-15:00 (L.O. 14:00) ※土日祝 11:30-

季節のスープ  
Soupe du jour

### A オードヴル Les Entrées

瀬戸内天然桜鯛の昆布じめのサラダ 岩のりの香り  
Daurade cru parfumé d'Algue sur la Crêpe

鴨とアスパラガスのサラダ フォアグラの冷製フランと共に  
Salade de Canard et Asperges avec flan de foie gras froid

フォアグラのソテー トリュフソース 小さなサラダを添えて (+1,200円)  
Sauté de foie gras, sauce aux Truffe

### 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 シェフスタイルで  
Poisson du jour à la saison

### C お肉料理 Les Viandes

やわらかい牛ほほ肉の赤ワイン煮 春野菜添え  
Joue de Bœuf Braisé au Vin rouge

仔羊と春野菜のナヴァラン OZAWA風  
Navarin d'Agneau à l'OZAWA

国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース 春野菜添え (+1,200円)  
Filet de Bœuf grillé, sauce au Vin rouge

### デザート Les Desserts

ホワイトチョコレートのセミフレッド 赤果実のサラダを添えて  
Semi-fredo de Chocolat Blanc et Salade de fruits rouge

しまなみレモンのタルトとはちみつのアイスクリーム  
Tarte au Citron avec glace au Miël

季節のデザート OZAWAスタイルで  
Assiette de Dessert à la Saison

A,B,Cのコース 5,500円

A+B またはA+Cのコース 3,500円

8,400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. 20:00)

季節の一口オードヴル  
Amuse Bouche

### A 冷たいオードヴル Les Entrées

ホワイアスパラガスとずわいがにのゼリー寄せ 塩レモン風味  
Gelée d'Asperges Blanche et Crabe parfumé de Citron

鴨とアスパラガスのサラダ フォアグラの冷製フランと共に  
Salade de Canard et Asperges avec flan de foie gras froid

瀬戸内天然桜鯛の昆布じめのサラダ 岩のりの香り キャヴィア添え  
Daurade cru parfumé d'Algue sur la Crêpe

### B 温かいオードヴル Le Entrées Chaud

フォアグラのソテー 焼きりんご添え トリュフソース  
Sauté de foie gras, sauce aux Truffe

ホワイアスパラガスと帆立貝の温かいサラダ レモン風味  
Salade tiède d'Asperges Blanche et St-jacques parfumé de Citron

### 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 シェフスタイルで  
Poisson du jour à la saison

あわびのステーキと春野菜野菜のグリル 肝のソースで (+2,000円)  
Steak d'Ormeau et Légumes grillé, sauce aux Corail

### D お肉料理 Les Viandes

やわらかい牛ほほ肉の赤ワイン煮 春野菜添え  
Joue de Bœuf Braisé au Vin rouge

広島県産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース 春野菜添え  
Filet de Bœuf grillé, sauce au Vin rouge

フランス シャラン鴨胸肉のロースト スパイス風味 ごぼうのピュレを添えて  
Suprême de Canard challans rôti à l'Épicé avec Purée de Salsifis

広島県産牛フィレ肉のグリル フォアグラ添え ロッシーニ風 ソースベリゲー (+1,500円)  
Filet de Bœuf grillé avec foie gras à la Rossini, sauce Périgueux

### デザート Les Desserts

ホワイトチョコレートのセミフレッド 赤果実のサラダを添えて  
Semi-fredo de Chocolat Blanc et Salade de fruits rouge

しまなみレモンのタルトとはちみつのアイスクリーム  
Tarte au Citron avec glace au Miël

季節のデザート OZAWAスタイルで  
Assiette de Dessert à la Saison

12,000円

季節の一口オードヴル  
Amuse Bouche

### A オードヴル Les Entrées

ホワイアスパラガスとずわいがにのゼリー寄せ 塩レモン風味  
Gelée d'Asperges Blanche et Crabe parfumé de Citron

鴨とアスパラガスのサラダ フォアグラの冷製フランと共に  
Salade de Canard et Asperges avec flan de foie gras froid

フォアグラのソテー 焼きりんご添え トリュフソース (+800円)  
Sauté de foie gras, sauce aux Truffe

### 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 シェフスタイルで  
Poisson du jour à la saison

### C お肉料理 Les Viandes

やわらかい牛ほほ肉の赤ワイン煮 春野菜添え  
Joue de Bœuf Braisé au Vin rouge

フランス シャラン鴨胸肉のロースト スパイス風味 ごぼうのピュレを添えて  
Suprême de Canard challans rôti à l'Épicé avec Purée de Salsifis

広島県産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース 春野菜添え (+1,200円)  
Filet de Bœuf grillé, sauce au Vin rouge

### デザート Les Desserts

ホワイトチョコレートのセミフレッド 赤果実のサラダを添えて  
Semi-fredo de Chocolat Blanc et Salade de fruits rouge

しまなみレモンのタルトとはちみつのアイスクリーム  
Tarte au Citron avec glace au Miël

季節のデザート OZAWAスタイルで  
Assiette de Dessert à la Saison

9,200円

※ 4月中はランチ・ディナーともに、前日までの「完全予約制」にて営業いたします。

ご予約・お問い合わせは 082-240-5553 (直)