

OZAWA

12月のメニュー Menu

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

かぶのブランマンジェとずわいがにのサラダ
Mousseline de Navet aux Salade de Crabe

詰め物をしたうずらのグリル 野菜のマリネと一緒に
Roulade de Caille farcie grillé avec Légumes mariné

フォアグラのソテー サラダ添え トリュフのソース (+1200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

和牛ほほ肉の赤ワイン煮 季節野菜添え
Joue de Bœuf Braisé au Vin rouge

フランス産鴨のロースト スパイス風味 サクランボのソース
Suprême de Canard rôti à l'Épicés, sauce aux Cerises

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

デザート Les Desserts

モンブラン Ozawaスタイルで
Mont-Blanc à l'Ozawa

ラ・フランスのクラフティにバニラアイスクリームを添えて
Clafoutis aux Poires avec glace à la Vanilles

しまなみレモンのタルト ミルクのソルベ添え
Tarte au Citron avec Sorbet au Lait

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. 20:00)

季節の一口オードヴル
Amuse Bouche

A オードヴル Les Entrées

天然真鯛の昆布じめのサラダ 山芋のクレープと一緒に
Daurade cru parfumé d'Algue sur la Crêpe

詰め物をしたうずらのグリル 野菜のマリネを添えて トリュフの香り
Roulade de Caille farcie grillé avec Légumes mariné

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

えぞ鹿のこしょう焼き スパイス風味のソース 洋梨を添えて
Noisette de Chevreuil rôti, sauce à l'Épices

和牛ほほ肉の赤ワイン煮 季節野菜添え
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 季節野菜添え (+1,200円)
Filet de Bœuf grillé, sauce au Vin rouge

デザート Les Desserts

モンブラン OZAWAスタイルで
Mont-Blanc à l'OZAWA

ラ・フランスのクラフティにバニラアイスクリームを添えて
Clafoutis aux Poires avec glace à la Vanilles

しまなみレモンのタルト ミルクのソルベ添え
Tarte au Citron avec Sorbet au Lait

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

天然真鯛の昆布じめのサラダ 山芋のクレープと一緒に
Daurade cru parfumé d'Algue sur la Crêpe

詰め物をしたうずらのグリル 野菜のマリネを添えて トリュフの香り
Roulade de Caille farcie grillé avec Légumes mariné

かぶのブランマンジェとずわいがにのサラダ キャビア添え
Mousseline de Navet et Salade de Crabe aux Caviar

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

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 シェフスタイルで
Poisson du jour à la saison

あわびのグリル 松茸のフリット添え 肝のソースで (+1,800円)
Ormeau grillé avec Matsutake frit, sauce aux Corail

D お肉料理 Les Viandes

えぞ鹿のこしょう焼き スパイス風味のソース 洋梨を添えて
Noisette de Chevreuil rôti, sauce à l'Épices

広島県産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

和牛ほほ肉の赤ワイン煮 季節野菜添え
Joue de Bœuf Braisé au Vin rouge

広島県産牛フィレ肉とフォアグラのロッシニーニ風 ソースペリグー (+1,500円)
Filet de Bœuf et foie gras à la Rossini, sauce Périgueux

デザート Les Desserts

モンブラン OZAWAスタイルで
Mont-Blanc à l'OZAWA

ラ・フランスのクラフティにバニラアイスクリームを添えて
Clafoutis aux Poires avec glace à la Vanilles

しまなみレモンのタルト ミルクのソルベ添え
Tarte au Citron avec Sorbet au Lait

11,880円

ご予約・お問い合わせは 082-240-5553 (直)