

Dinner Style

18:30 open-21:30 close (O.S 21:00)

シェフのおまかせコース

Aコース…¥3,500

メイン料理をお選びいただけます。

前菜
季節の野菜のスープ
パン
メイン
(肉料理 or 魚料理)
デザート
珈琲 or 紅茶

Bコース…¥5,000

オーズスタンダードスタイル

前菜(1)
前菜(2)
季節の野菜のスープ
パン
メイン(魚料理)
メイン(肉料理)
デザート
珈琲 or 紅茶

Cコース…¥7,000 [要予約]

シェフのspecialityコース

前菜(1)
前菜(2)
季節の野菜のスープ
パン
メイン(魚料理)
メイン(肉料理)
デザート
珈琲 or 紅茶

ご予算に応じてコース料理を承ります。
スタッフまでご相談ください。

Galette & Hamburg

ガレット



【ガレット】

そば粉で作ったクレープ生地を使った、
フランス・ブルターニュ地方の郷土料理。

ガレット・デ・コンプレ…¥840
ハム・チーズ・玉子の基本のガレット

ベルギーでの出会い～ジャガイモとベーコン～…¥840
シンプルなお味を味わってほしい

森脇農園のサラダブーケ…¥900
浅草市の森脇農園さんのリーフサラダを使ってエレガントなプレートスタイルに仕立てました。

エビとアボカド～タブナード添え～…¥950
ぷりぷり海老とアボカドの個性はバツグン

サーモンと茸のグラタン風…¥950
ベシャメルソースたっぷりのあつあつガレット

チキンとジャガイモ～ゆず胡椒風味～…¥950
ソテーしたチキンとジャガイモにほろり香る柚子の風味

いづみ農園の野菜とアンチョビ…¥980
いづみ農園で採れた彩り野菜とアンチョビ

スモークサーモンとサワークリーム…¥980
風味豊かなサーモンとさわやかなサワークリーム

自家製ハンバーグ…¥1,100
シェフ自慢のジューシーなハンバーグ

自家製ソーセージと季節の野菜～ハニーマスタードソース～…¥1,100
食べ応えのある自家製ソーセージと新鮮な野菜がたっぷり

シェフの気まぐれスペシャル…¥1,300
贅沢な一枚!!

コースセット…プラス¥500 (スープ/前菜/デザート)

ハンバーグ

150g…¥900
200g…¥1,200
250g…¥1,500
300g…¥1,800

コースセット…プラス¥600
(スープ/前菜/パン/デザート)



Wine List

Sparkling wine [スパークリングワイン]

- ① サンテロ・ピノシャルドネ (200ml / フランス) ... ¥800
- ② オペラ・ブリュット (200ml / フランス) ... ¥850
- ③ インシトゥ (750ml / スペイン) ... ¥3,800
- ④ シヤンドン・ブリュット (750ml / オーストラリア) ... ¥5,000

Vins blanc [白ワイン]

- ① オスコピアンコトレッピアーノ (イタリア) ... ¥2,500
- ② フェウドアランチョダリヲ
グリッロ&ヴィオニエ (イタリア) ... ¥2,500
- ③ シュール・ダルク シャルドネ (フランス) ... ¥3,000
- ④ デイオ・ヂ・メール
ソーヴィニヨンブラン (フランス) ... ¥3,000
- ⑤ フィンカ・オス コデーリヨ (スペイン) ... ¥3,500
- ⑥ テリッシュニムバス
ヴィオニア&シャルドネ (ブルガリア) ... ¥5,000
- ⑦ サントネ シャルドネ (フランス) ... ¥5,500

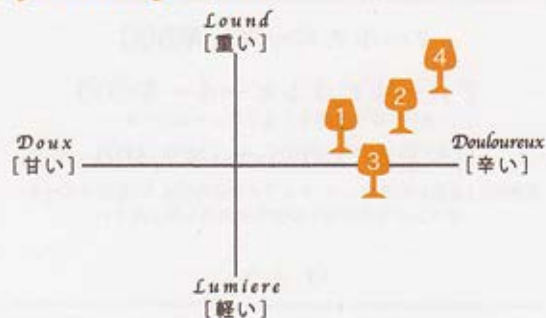
Vins rouge [赤ワイン]

- ① オーロ モンテプルチアーノ (イタリア) ... ¥2,500
- ② テリッシュ カベルネ (ブルガリア) ... ¥2,800
- ③ カステロ・ダルバ
ティンタバロッカ (ポルトガル) ... ¥2,800
- ④ トスカールグラン・レゼルバ
モナストレル (スペイン) ... ¥3,300
- ⑤ モンフォーコン グルナッシュ (フランス) ... ¥3,500
- ⑥ ドウニコレオポルドブリセ
シラー (イタリア) ... ¥3,800
- ⑦ シャトー・ブピエス メルロー (フランス) ... ¥4,800

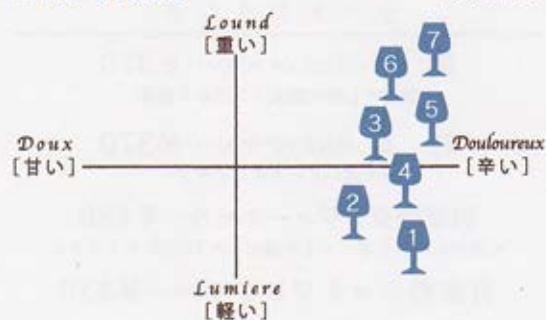
この他、リスト外にもシェフ厳選のワインをご用意しております。
お気軽にお申し付けください。

Wine Graph

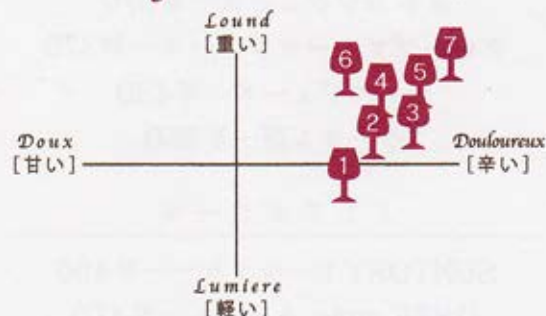
Sparkling wine [スパークリングワイン]



Vins blanc [白ワイン]



Vins rouge [赤ワイン]



Drink Menu



ビール

カールスバーグ…¥500

アメールピコンビール…¥600

オレンジを主体としたリキュールビール

INEDIT (750ml)…¥2,400

世界No.1と言われるシェフ、ソムリエが生み出した「究極のビール」
ワイングラスで香りの変化をお楽しみください

ワイン

シェフのセレクトグラスワイン (赤or白)…¥400～

ソフトドリンク

珈琲 (Hot or Ice)…¥370

松浦さん家の逸品！こだわりの珈琲

紅茶 (Hot or Ice)…¥370

香り高いアールグレイティー

自家製ジンジャーエール…¥430

生姜のエキスをじっくりと抽出した ONZE オリジナル

自家製ホットジンジャー…¥430

自家製ミントソーダ…¥430

パリっ子に大人気！

オレンジジュース…¥370

グレープフルーツジュース…¥370

グァバジュース…¥430

ウーロン茶…¥350

ノンアルコール

SUNTORYオールフリー…¥400

ONZE style モヒート…¥470

自由で取らない、地元の食材を活かしたONZE Styleの
フランス料理をごゆっくりお楽しみください。

各種イベント・パーティーなど承ります。

(最大収容人数 / 26名様)

女子会プラン

[お一人様 ¥4,000]

前菜 / スープ / メイン / パン /
デザート / ドリンク飲み放題

4名様以上ご予約いただくと
シェフのスペシャルガレット1枚サマビス

パーティープラン

[お一人様 ¥4,800]

前菜 / スープ / メイン2種 / パン /
デザート / ドリンク飲み放題

この他、お客様からのご提案プラン (ワインの会、日本酒の会etc...)や、
お誕生日会などお祝い事のサプライズ、結婚式の2次会、会議、
セミナーといったいろいろなお集りにご利用いただけます。
また、テラス席ではペットとご一緒のお食事もお楽しみいただけます。
お気軽にスタッフまでお問い合わせください。

●OPホールケーキ ¥2,500～承ります。[要予約]



ONZE特製のお惣菜をご家庭で

テイクアウト

●オードブル
お一人様当たり ¥1,500～
(2名様以上のご注文から)

●自家製ソーセージ・パテなど
盛り売りいたします

●Specialチーズケーキ
(ホール) ¥3,800～

ONZEでは、上記ご案内のほか
様々なプランのご相談を随時承っております。
お気軽に当店スタッフまでお申し付けください。

フェイスブックで最新情報発信中。

