



最高のソースをシェフからのプレゼント
大好きな人や大切な家族、頑張った自分に

期間

12/21~12/25

クリスマス特別メニュー JOYEUX NOËL

La-neige

ラ・ネイジュ

小さな贈り物
シェフおまかせオードブル
冬のスープ

メインディッシュは
(下記より一品お選び下さい)

デザート

コーヒー

又は

紅茶

(ハーブティ+¥100)

自家製玄米酵母パン

¥5500

Le-givre

ル・ジブル

小さな贈り物
フランス産フレッシュフォアグラのポアレ・蜂蜜ソース
又は
シェフおまかせオードブル
冬のスープ

漁港直送のお魚のポアレ

又は

オマール海老のポアレ
オマール海老のソースで (+¥1200)

お口直しのシャーベット

メインディッシュは
(下記より一品お選び下さい)

クリスマスのデザート

コーヒー 又は 紅茶 又は (ハーブティ+¥100)
自家製玄米酵母パン

¥8000

メインディッシュ

天使の海老とお魚のポアレ・海老の濃厚ソース

オマール海老のポアレ・オマール海老のソース
(+¥1200)

うずらのファグラとリゾットの詰め物・赤ワインソース

短角牛頬肉の赤ワイン煮込み

島根県おおちやまくじら (野生いのしし) のソテー
2種のソース (+¥500)

仔羊のロティ・マデラ酒のソース (+¥800)

みさき牛のステーキ・モリュウ茸のソース (+¥800)

12月22日~25日の

ディナーは上記のメニューのみ
と、させていただきます。

尚、お昼は通常メニューも
ご用意致しております。

入荷の都合によりメニュー内容が
変更になる場合がございます
ご了承下さいませ。

お席に限りがございますので
ご予約はお早めに
お願いいたします。