



12月特別メニュー

期間:12月10日(土)~25日(日)

尚 23日~25日のディナーは特別メニューのみとさせていただきます。

とても残念な事に皆様が楽しみにされているフォアグラが鶏インフルエンザでご用意出来なくなりました。

そこで、今年一年皆様に喜んでいただいたメニューを総まとめにしたコースをご用意いたしました。

大まかなメニューですが、当日入荷の安心安全な食材で、頑張りますので、どうぞご予約をお願い申し上げます

聖なる夜をお二人で

Le-givre ル・ジブル

小さな贈り物

オードブルたっぷり贅沢サラダ

冬のスープ

活けオマール海老のポアレ・濃厚なオマール海老のソースで

メインディッシュ (下記より、お1人1品お選び下さい)

デザート

自家製玄米酵母パン

コーヒー 又は 紅茶 又は ハーブティ(+¥100)

お二人様で **¥18800** (消費税別)



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 (下記より1品お選び下さい)

デザート

自家製玄米酵母パン

コーヒー 又は 紅茶 又は ハーブティ (+¥100)

お一人様で **¥5800** (消費税別)

お魚料理を追加いただくと **¥7800** (消費税別)



☆ 天使の海老とお魚のポアレ 濃厚な海老のソース

☆ 特別メニューで大好評いただいた河内鴨のポアレ ハーブと蜂蜜の香り

☆ 仔羊のロティ 仔羊のジュ

☆ 愛知みさき牛のヘレスターキ 醤油ベースのソース

☆ 島根県おち山くじら (イノシシ) のソテー 赤ワインとゴマのソース

*** 出来るだけ4日前までのご予約をお願いいたします**

*** 入荷の都合でメニュー内容が変更する場合も御座います。ご了承下さい**

