

## フランス料理“スリジェ”クリスマス特別メニューのご案内

今年も又、楽しいクリスマスの季節がやってまいりました。シェフが特別に吟味したメニューの数々。きっと一年のしめくりに心豊かな思い出深いひと時を、お過ごしいただける事でしょう。ぜひ、皆様、お誘い合わせの上、お越し下さいます様、お待ちしております。

**日時** 12月22(火)、23(水)、24(木)、25(金) 17:30より

ラスト・オーダー20:00

**料金** お一人様 ¥10,500(税・サービス料別)



### **DINER DE NOEL クリスマス・ディナー**

#### **Amuse-Gueule**

食前のサンタよりの、一口の贈り物 (エスカルゴ、三種の味わい)

#### **Carpaccio de Cabillaud à la Crème fraîche et Deux Caviars**

真鱈のカルパッチオ、サワークリーム風味、二種のキャヴィア添え

#### **Civet de Homard en Compotée de Chou Vert et Foie Gras poêlé**

オマール海老のシヴェ、キャベツのコンポータとフォワグラ・ポアレ添え

#### **Sorbet au Champagne**

お口直しのシャンパンのシャーベット

#### **Caneton rôti aux Poire Caramélisée Epicée**

フランス産野鴨のロースト、腿肉ファルス・コンフィ、洋梨のカラメリゼ添え、

#### **Fromage de France**

フランス産チーズ盛り合わせ

#### **« Bûche de NOEL » à la Gourmandise**

食いしん坊好みの“クリスマス・ケーキ”トリュフ・アイスクリーム添え

#### **Café ou thé**

コーヒー又はティー

#### **Mignardises**

小菓子