

## 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(金), 23(土)、24(日)、25(月) 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)



Restaurant « CERISIER » à CHOFU,

[ご予約、お問い合わせ 042 443 0022](tel:0424430022)

### **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 (フォワグラのブリオシュ包み)

#### **Saumon Cru à l'Aneth et aux Caviars**

フレッシュ・サーモンのマリネ、アネットの香り、キャヴィア添え

#### **Fricassé de Homard aux Champignons Sauvages**

オマール海老と野生茸のフリカッセ、雲丹風味

#### **Sorbet au Champagne**

お口直しのシャンパンのシャーベット

#### **Poitrine de Caneton grillé et Confits de Cuisse aux Sauce Vin Rouge**

野鴨の胸肉グリエと腿肉のコンフィ、マロン添え、赤ワインソース

#### **Fromage de France**

フランス産チーズ盛り合わせ

#### **Bûche à la Gourmandise**

食いしん坊好みの“クリスマスケーキ”スリジェ風

#### **Café ou thé**

コーヒー又はティー

#### **Mignardises**

小菓子