

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21(土)、22(日)、23(月)、24(火)、25(水) 17:30より

ラスト・オーダー21:00

料金 お一人様 ¥8,000 (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

Pressé de Jambon et Jarret au Foie Gras et aux Herbes Potagère

自家製ハム、仔牛のジャレ、フォワ・グラのプレッセ、ハーブ野菜添え

Homard poêlé au Beurre demi sel et Truffes, Compote de Champignons Sauvages

オマール海老のポアレ、仏産、塩バターとトリュフの香り、野生茸のコンポート添え

Sorbet au Champagne

お口直しのシャンパンのシャーベット

Tournedos en Chevreuil Sauce Poivrade, Mousseline de Marrons et Airelles

牛フィレ肉の鹿肉料理仕立て、ポアヴラード、栗のムースとクランベリー添え

« Bûche de NOEL », Chocolat, Orange et au Gingembre Confits

食いしん坊好みの“クリスマス・ケーキ” 生姜とオレンジの香り

Café ou thé

コーヒー又はティー

Mignardises

小菓子