

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(日)、22(月)、23(火)、24(水)、25(木) 17:30より

ラスト・オーダー20:00

料金 お一人様 ¥8,400(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

Brouillade aux Oursins et aux Truffles

ミラクル卵のブルイヤード、雲丹とトリュフの香り

Bouillabaisse à la Marseillaise

手長海老、真鱈、ムール貝のブイヤベース仕立て、

Sorbet au Champagne

お口直しのシャンパンのシャーベット

Tournedos Strasbourgeoise

牛フィレ肉のポアレ、フォワグラのグリエ、野生茸のガレット添え

« Bûche de NOEL » à la Gourmandise

食いしん坊好みの“クリスマス・ケーキ”木苺の香り

Café ou thé Mignardises

コーヒー又はティー