

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参りました。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(土)、23(日)、24(月)、25(火) 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 (帆立貝とサーモンのタルタル)

Salade de Canard au Foie Gras a la Tapenade

鴨のマリネ、砂肝のコンフィ、フォワグラ・ムースのサラダ仕立て

Fricassé de Homard aux Champignons Sauvages et aux Oursins

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

Carré d'Agneau grillé aux Truffes et au Basilic, Compotée Nicoise

仔羊ロース肉のグリエ、トリュフとバジリックの香り、ニース風コンポータ添え

Fromage de France

フランス産チーズ盛り合わせ

Longueus de fraises et framboises en Macaron rose aux Lavandes

ラベンダー風味のマカロン・ローズ、ミル・フォイユ仕立て

Café ou thé

コーヒー又はティー

Mignardises

小菓子