

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



DINER DE NOEL

Oeuf à la vapeur aux Truffes Noires

食前のサンタよりの贈り物(トリュフとミラクル卵のパプール)

Le Chaud Froid de Foie Gras en Terrine aux Confit de Pommes

フレッシュ・フォワグラのショーフロア、紅玉のコンフィ添え、“梅”バルサミコ風味

Tête et Queue de Homard Meunière au Beurre demi sel et Gingembre frais

オマール海老のムニエール、生姜風味、パルマンティエ仕立て

Sorbet au Champagne

お口直しのシャンパンのシャーベット

Tournedos en Chevreuil aux Champignons Sauvages et aux Marrons

特選、和牛フィレ肉の鹿肉料理仕立て、野生茸とマロン添え

« Dôme à la Neige » Gourmandise

食いしん坊好みの“クリスマス・ドーム”

Café ou thé

コーヒー又はティー

Mignardises

小菓子