

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。

日時 12月22(木)、23(金)、24(土)、25(日) 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 (エスカルゴのボンボン・クリスティアン)

Terrine d'Aiguillette de Caneton aux Champignons Sauvages

フランス産、野鴨のテリヌ、野生茸とピスタチオの香り

Homard grillé aux Purée Vanille et aux Beurre de Truffes

オマール海老のグリエ、ヴァニラ風味ポテト・ピュレ添え、トリュフ・ソース

Sorbet au Champagne

お口直しのシャンパンのシャーベット

Tournedos Rossini aux Tarte fine chaude à la Tomate

特選牛フィレ肉のステーキ、フォワ・グラ添え、トマトのタルト、トゥイール添え、

Fromage de France

フランス産チーズ盛り合わせ

Arbre de Nougat glacé aux Epices

ヌガーグラッセのクリスマス・ツリー仕立て、エピスの香り

Café ou thé

コーヒー又はティー

Mignardises

小菓子