

Menu ¥7,800 (税込¥8,580)

Amuse bouche / アミューズ

Gravlax de saumon  
グラブラックスサーモン

Entrée / 前菜

Aspic de filet de veau aux truffes  
仔牛フィレ肉ローストのゼリー寄せ  
トリュフ風味

Poisson / お魚料理

Fricassé de st jacque a la crème de cèpe  
北海道直送 帆立貝のフリカッセ  
ポルチーニ茸のクリームソース

Viande / お肉料理

Parmentier de chevreuil aux marrons  
poivrade de gibier  
エゾ鹿肉の赤ワイン煮込み  
マロンパルマンティエ風  
ジビエペッパーソース

Dessert / デザート

La tasse du Père Noël (collection2022)  
サンタクロースカップ (2022コレクション)

Menu ¥13,000 (税込¥14,300)

Amuse bouche / アミューズ

Gravlax de saumon  
グラブラックスサーモン

Entrée froide / 冷たい前菜

Terrine de canard au foie gras et cèpes  
鴨肉のテリーヌ フォアグラとポルチーニ茸風味

Entrée chaude / 温かい前菜

Feuillete de joue de boeuf au bleu d'auvergne  
牛ほほ肉の煮込みとフランス産チーズ  
”ブルー・ド・ヴェルニュ”のパイ包み

Poisson / お魚料理

Casselette de st jacques normande  
a la champenoise  
北海道直送 帆立貝・カニ・有頭海老・  
ムール貝のシャンパンソースカソレット

Trou normand / お口直しのシャーベット

Viande / お肉料理

Filet de boeuf sauce cognac aux truffes, fondue  
d'echalottes, pomme dauphine en percillade  
牛フィレ肉のポワレ トリュフコニャックソース  
ベルギーエシャロットフォンデュ添え

ou 又は

Parmentier de chevreuil aux marrons  
poivrade de gibier  
エゾ鹿肉の赤ワイン煮込み  
マロンパルマンティエ風  
ジビエペッパーソース

Fromage / チーズ

Delice de fromage blanc a la japonaise  
フロマージュブラン  
自家製 梅のコンフィチュールと梅酒添え

Dessert / デザート

La tasse du Père Noël (collection2022)  
サンタクロースカップ (2022コレクション)

## クリスマス

12月23・24・25・26・27日

・ランチタイム 12:00

・ディナータイム A. 18:00~20:00

B. 20:30~

(要予約・予約お時間をご相談下さい)

※23~25日ディナータイムはクリスマス  
メニューのみになります。

※ランチタイムにもクリスマスコースをご用意  
させていただきます。  
事前にご予約をお願いいたします。



フレンチレストラン  
La fleur de sel / ラ・フルール・ド・セル

東村山市栄町2-5-9  
(西武新宿線久米川駅南口より徒歩3分)  
Tel&Fax 042-398-1833  
<http://www.r-lafleurdesel.com>



フレンチレストラン  
ラ・フルール・ドセル

