

Menu ¥8,500 (税込¥9,350)

Amuse bouche / アミューズ

Velouté de courgette et crevette glacé
à la noix de coco
ズッキーニの冷製ポタージュ
ココナッツ風味 海老添え

Entrée / 前菜

Mouse de foie gras à l'huile de noisettes
フォアグラムースの冷菜
ヘーゼルナッツオイル風味

Poisson / お魚料理

Fricassé de st jacque, coeur d'artichaud
sauce champagne aux truffes
北海道直送 帆立貝とアンティチョークの
フリカッセ シャンパントリュフソース

Trou normand / お口直しのシャーベット

Viande / お肉料理

Chevreuril brioché sauce gibier au chocolat
エゾ鹿肉の自家製ブリオッシュ包み
ジビエショコラソース

Dessert / デザート

La tasse du Père Noël (collection2023)
サンタクロースカップ (2023コレクション)

Menu ¥15,000 (税込¥16,500)

Amuse bouche / アミューズ

Velouté de courgette et crevette glacé
à la noix de coco
ズッキーニの冷製ポタージュ
ココナッツ風味 海老添え

Entrée froide / 冷たい前菜

Emincé de st jacque, gelé de crabe,
vinaigrette au safran
北海道直送 帆立貝のマリネ サフランソース
蟹のビスクゼリー添え

Entrée chaude / 温かい前菜

Aumônière de fromage de chèvre,
mini ratatouille sauce poulette
フランス産山羊のチーズとミニラタトゥイユの
オムニエール ソースプーレット

Poisson / お魚料理

Demi-queue de homard rotis au foie gras
オマール海老とフォアグラのロースト

Trou normand / お口直しのシャーベット

Viande / お肉料理

Delice de boeuf sauce vin rouge aux truffes
3種の牛肉料理 トリュフ赤ワインソース
(牛フィレ肉のポワレ、牛ほほ肉の煮込み、
牛モアールのロースト)

【 ou 又は 】

Chevreuril brioché sauce gibier au chocolat
エゾ鹿肉の自家製ブリオッシュ包み
ジビエショコラソース

Avant dessert / アヴァン デセール

Petit chou à la fraise et chocolat blanc
ストロベリーとショコラブランのプチィシュール

Dessert / デザート

La tasse du Père Noël (collection2023)
サンタクロースカップ (2023コレクション)

クリスマス

12月22・23・24・25・26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)

※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

