

Menu ¥8,500 (税込¥9,350)

Amuse bouche / アミューズ

Roulade de crêpe aux deux saumons
スモークサーモンのロールクレープ
いくら添え

Entrée / 前菜

Tartelette de canard au foie gras sauce cassis
フォアグラ・鴨肉のコンフィ・
鴨肉の生ハムのタルトレット カシスソース

Poisson / お魚料理

Bouillabaisse de st jacque, gambas, et dorade
帆立貝・有頭海老・真鯛のブイヤベース仕立て

Colonel / お口直しのシャーベット

Viande / お肉料理

Ballotine de chevreuil sauce vin rouge
aux truffes, purée de marrons
エゾ鹿肉のバロティエヌ
赤ワイントリュフソース 栗のピューレ添え

Dessert / デザート

La tasse du Père Noël (collection2024)
サンタクロースカップ (2024コレクション)

Menu ¥15,000 (税込¥16,500)

Amuse bouche / アミューズ

Roulade de crêpe aux deux saumons
スモークサーモンのロールクレープ
いくら添え

Entrée froide / 冷たい前菜

Mille-feuille de crabe et de homard
オマール海老と蟹のミルフィーユ

Entrée chaude / 温かい前菜

Ravioli de foie gras au bouillon de volaille truffé
フォアグラのラビオリ
トリュフ風味のコンソメスープ仕立て

Poisson / お魚料理

Friture de fugu aux fruits de la passion
フグのフリチュール パッションフルーツソース

Colonel / お口直しのシャーベット

Viande / お肉料理

Filet de boeuf aux morilles
牛フィレ肉のポワレ
フランス産モリーユ茸のソース

【 ou 又は 】

Ballotine de chevreuil sauce vin rouge
aux truffes, purée de marrons
エゾ鹿肉のバロティエヌ
赤ワイントリュフソース 栗のピューレ添え

Fromage / チーズ

Délice de pomme au fromage de chèvre
フランス産 山羊チーズとりんごのロースト

Dessert / デザート

La tasse du Père Noël (collection2024)
サンタクロースカップ (2024コレクション)

クリスマス

12月21・22・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・予約お時間はお相談下さい)

※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

