

Menu ¥6,800(税込¥7,480)

Amuse bouche / アミューズ

Velouté de concombre aux huîtres fraîches
きゅうりの冷製スープ 牡蠣添え

Entrée / 前菜

Petit chou farci au foie gras, pomme fruit,
et salade de fruits secs à l'huile de noisette.
フォアグラのプチシュー りんごのソテー添え
ミックスナッツ・ドライフルーツ入りのサラダ
ヘーゼルナッツオイル風味

Poisson / お魚料理

Quenelle de st jacques et demi-queue
de homard sur ca bisque royale
オマール海老のローストと帆立貝のクネル
オマール海老のビスクソース

Viande / お肉料理

Ballotine de dinde au chevreuil, poivrade
de gibier aux fruits rouge et ,purée de celeri
エゾ鹿肉の赤ワイン煮込み
ターキーバロティース
ジビエペッパーソース ブルーベリー
&ラズベリー添え

Dessert / デザート

La tasse du Père Noël (collection2021)
サンタクロースカップ (2021コレクション)

Menu ¥12,000(税込¥13,200)

Amuse bouche / アミューズ

Velouté de concombre aux huîtres fraîches
きゅうりの冷製スープ 牡蠣添え

Entrée froide / 冷たい前菜

Délice de homard et gambas,mousse de
coquillages au vin blanc de bourgogne
オマール海老と有頭海老の冷菜
ブルゴーニュ産白ワイン風味の貝のムース

Entrée chaude / 温かい前菜

Aumônière au Mont d'Or
モンドールチーズのオモニエール

Poisson / お魚料理

Cannelloni de st jacques, boutargue au beurre
blanc de champagne
帆立貝のカネロニ シャンパンバターソース
からすみ添え

Trou normand / お口直しのシャーベット

Viande / お肉料理

Filet de boeuf, wellington façon rossini
牛フィレ肉とフォアグラのウェリントン風
パイ包み フランス産ブランデー
アルマニャック風味のトリュフソース

ou 又は

Ballotine de dinde au chevreuil, poivrade
de gibier aux fruits rouge et ,purée de celeri

エゾ鹿肉の赤ワイン煮込み ターキーバロティース
ジビエペッパーソース ブルーベリー
&ラズベリー添え

Fromage / チーズ

Pain d'épices maison, fromage de comté
affiné 24 mois.
自家製パン・デピスと24ヶ月熟成コンテチーズ

Dessert / デザート

La tasse du Père Noël (collection2021)
サンタクロースカップ (2021コレクション)

クリスマス

12月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・予約お時間をご相談下さい)

※22~27日はクリスマスメニューのみになります。

※時短営業要請などが発令された際はご予約
お時間の変更をお願いする可能性があります。

※感染症対策として、間隔を空けてテーブルを
配置する為、席数が例年より少なくなります。

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。



Merry Christmas

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

