



最高のソースをシェフからのプレゼント  
大好きな人や大切な家族、頑張った自分に

期間

12/17~12/24

## クリスマス特別メニュー JOYEUX NOËL

### La-neige

ラ・ネイジュ

小さな贈り物  
シェフおまかせオードブル  
冬のスープ

メインディッシュは  
(下記より一品お選び下さい)

デザート

コーヒー

又は

紅茶

(ハーブティ+¥100)

自家製玄米酵母パン

¥5500

### Le-givre

ル・ジブル

小さな贈り物  
フランス産フレッシュフォアグラのポアレ・蜂蜜ソース  
又は  
シェフおまかせオードブル  
冬のスープ

漁港直送のお魚のポアレ

又は

オマール海老のポアレ  
オマール海老のソースで (+¥1200)

お口直しのシャーベット

メインディッシュは  
(下記より一品お選び下さい)

クリスマスのデザート

コーヒー 又は 紅茶 又は (ハーブティ+¥100)

自家製玄米酵母パン

¥8000

### メインディッシュ

天使の海老とお魚のポアレ・海老の濃厚ソース

オマール海老のポアレ・オマール海老のソース  
(+¥1200)

うずらのファグラとリゾットの詰め物・赤ワインソース

短角牛頬肉の赤ワイン煮込み

島根県おおちやまくじら (野生いのしし) のソテー  
2種のソース (+¥500)

仔羊のロティ・マデラ酒のソース (+¥800)

みさき牛のステーキ・モリュウ茸のソース (+¥800)

### 12月23日と24日の

ディナーは上記のメニューのみ  
と、させていただきます。

尚、お昼は通常メニューも  
ご用意致しております。

入荷の都合によりメニュー内容が  
変更になる場合がございます

ご了承下さいませ。

お席に限りがございますので

ご予約はお早めに

お願いいたします。