

Menu de Noël

クリスマス特別メニュー

Délice de Homard aux Caviars, Vinaigre de Balsamique

オマール海老のゼリー寄せ キャビア添え バルサミソース

★

Foie Gras Poêlée au Congre et Yurine

フォアグラのポワレ 穴子と百合根を合わせて

☆

Gâteau de Crabe "TARABAGANI" à la Vapeur, Sauce Americaine

魚介のムースと蒸し上げたタラバ蟹 アメリカソース

☆

Pamplemousse à la Menthe

グレープフルーツのミント風味

★

Rosbif aux Truffes Noir

黒毛和牛ローストビーフ 黒トリュフ風味

OU 又は

Chevreuril d'Ezo "Grand-Veneur"

蝦夷鹿のロースト 赤ワインソース

★

Dessert du Noël

聖夜のデザート

☆

Café et Mignardiese

コーヒーと小菓子

¥13,000 (税・サ料込 ¥15,444)

お好きなお肉をお選び下さい。



メニューは、12月20日～25日迄ご用意しております。

七面鳥のロースト シェフ特製のソースと共にお召し上がり下さい
¥10,800(税込み)

おせち料理 白木三段重のフランス料理のお節料理です
¥35,000(税込み)

※ ジャンティオム特製御節料理（白木三段重 4～6人前）は**限定50個**となりますので**12月27日迄**にご予約下さい。12月31日『午前10時～午後2時』の間、当店にて引渡しとなりますのでどうぞ宜しくお願い申し上げます。

（百貨店のお節料理とは内容が若干異なります。）

〒064-0804 札幌市中央区南4条西8丁目サンプラーザ札幌1F

Tel 011-531-2251

Cuisine Française

Le Gentlehomme

フランス料理 ル・ジャンティオム