

Menu de Noël

クリスマス特別メニュー

Galette de Homard aux Caviar à la Crème d'Oursin

オマール海老のガレット キャビア添え ウニのクリームソース

★

Flanc de Foie Gras au "FUKAHIRE"

フォアグラのフラン フカヒレのソースで

★

Crabe "TARABAGANI" à la Vapeur

軽く蒸してミ・キュイに仕上げたタラバ蟹

★

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 du Pays "Grand-Veneur"

エゾ鹿のロースト 赤ワインソース

★

Dessert de Noël

聖夜のデザート

★

Café et Mignardise

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19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 Gentilhomme

フランス料理 ル・ジャンティオム