

Menu de Noël

クリスマス特別メニュー

Gateau de Fruits de Mer aux Caviers Coulis de Tomate

海の幸のガトー仕立て キャビア添え トマトのクーリソース

★

Foie Gras Poêlée au Radis Blanc

フォアグラのポワレ キャラメリゼした大根と共に

☆

Homard Blue Poêlée Sauce Royal

フランス ブルターニュ産オマール海老のポワレ ソースロワイヤル

☆

Pamplemousse à la Menthe

グレープフルーツのミント風味

★

Rosbif aux Truffes Noir

黒毛和牛のローストビーフ 黒トリュフ風味

OU 又は

Chevreuril d'Ezo Rôti au Vin Rouge

蝦夷鹿のロースト 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

¥15,000 (税・サ料込 ¥18,150)

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
¥11,000(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