

# Menu de Noël

クリスマス特別メニュー

Gâteau de Crabe aux Celeri-Rave . Cavier

毛蟹と根セロリのムースのガトー仕立て キャビア添え

★

Foie Gras Poêlée au Fraise

フォアグラのポワレ 苺のソース

☆

Oraille de Mer Braisé Sauce Son Foie

柔らかく火入れした蝦夷鮑にその肝のソースを合わせて

☆

Pamplemousse à la Menthe

グレープフルーツのミント風味

★

Filet de Boeuf aux Truffes Noir

牛ヒレのステーキ 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

**¥20,000** (税・サ料込 ¥ 24,200)

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。

**おせち料理 白木三段重のフランス料理のお節料理です**  
**¥40,000(税込み)**

おせち料理はお一人様用の一段重もご用意可能です。

※ 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