

ラ・フルール・ド・セル クリスマスメニュー



12月20日(土)・21日(日)・23日(火)・24日(水)・25日(木)・26日(金)・27日(土)

・ランチタイム 12:00 ・ディナータイム A. 18:00~20:00 B. 20:30~

(ご予約お時間はお相談下さい)

Menu ¥8,500 (税込¥9,350)

Amuse bouche / アミューズ

Verrine d'avoca et de sésame
aux caviar de saumon
アボカドムース&セサミムースのヴェリーヌ
いくら添え

Entrée / 前菜

Terrine de foie gras sur son blinis
aux pommes rotis
フォアグラのテリーヌ そば粉のブリニ
りんごのロースト添え

Poisson / お魚料理

Fricassée de st jacques panées aux amandes,
beurre blanc aux truffes
帆立貝のアーモンドパネフリカッセ バタートリュフソース

Trou normand / お口直しのシャーベット

Viande / お肉料理

Ballotine de chevreuil mariné sauce cassis
vin rouge, purée de celeri
エゾ鹿肉ワインマリネのバロティーヌ
赤ワインカシスソース 根セロリのピューレ

Dessert / デザート

La tasse du Père Noël (collection2025)
サンタクロースカップ(2025コレクション)



フレンチレストラン

La fleur de sel/ラ・フルール・ド・セル

Tel&Fax 042-398-1833

<http://www.r-lafleurdesel.com>

Menu ¥15,000 (税込¥16,500)

Amuse bouche / アミューズ

Verrine d'avoca et de sésame
aux caviar de saumon
アボカドムース&セサミムースのヴェリーヌ
いくら添え

Entrée froide / 冷たい前菜

Crabe et st jacque sur ca farandole de legumes
a la gelee de coquillages
蟹、帆立貝 彩りお野菜と貝のジュレの冷菜

Entrée chaude / 温かい前菜

Médaillon de boudin blanc, jus de canard aux
trompettes des mort
「クリスマスのご馳走” ブーダンブラン”」のメダイヨン
トランペット茸と鴨のグレイビーソース

Poisson / お魚料理

Accras de homard, bisque de crevettes
オマール海老のアクラ 海老のビスクソース

Trou normand / お口直しのシャーベット

Viande / お肉料理

Mille-feuilles de filet de boeuf façon Rossini
牛フィレ肉とフォアグラのミルフィーユ
ロッシーニスタイル トリュフコニャックソース

【 ou 又は 】

Ballotine de chevreuil mariné sauce cassis
vin rouge, purée de celeri
エゾ鹿肉のワインマリネのバロティーヌ
赤ワインカシスソース 根セロリのピューレ

Fromage / チーズ

Fondue de Mont d'Or
モン・ドール チーズのフォンデュ仕立て

Dessert / デザート

La tasse du Père Noël (collection2025)
サンタクロースカップ(2025コレクション)