

Menu de Noël

2024.12.20-22, 24, 25
Dîner 17:00-22:00 (L.O.20:00)

Menu Spécialité La vie

トリュフ風味のフラン オニオンキャラメリゼのコンソメ
寒鰯のマリネ 根セロリ、干し柿、ナッツ
フォワグラのソテー トリュフとセップ茸のリゾット
甘鯛のうろこ焼き アメリケーヌソース
国産牛のローストとそのラグーのパイ包み トリュフ香るペリグーソース
花梨のペーストとロックフォールチーズ
柔らかなクレーム・ショコラ チョコレートのシャーベット
コーヒー又は紅茶

18,000yen

Menu Noël

アミューズ・プーシュ
オマール海老のカクテル
本日の鮮魚 ハーブの香るクラスト
蝦夷鹿を2つの調理法で ローストとブレゼ
苺とプラリネクリームのエクレア
コーヒー又は紅茶

12,000yen

料金は消費税込みの価格です。
入荷状況により内容が変更になる場合がございます。
お苦手食材、アレルギー食材等、事前にお知らせくださいませ。
テーブルの皆様で同じコースをお選び頂いております。

Menu de Noël

2024.12.20-22, 24, 25

Déjeuner 11:30~15:00 (L.O.13:30)

Menu Spécialité La vie

アミューズ・ブーシュ

オマール海老のカクテル

本日の鮮魚 ハーブの香るクラスト

蝦夷鹿を2つの調理法で ローストとブレゼ

苺とプラリネクリームのエクレア

コーヒー又は紅茶

12,000yen

Menu Noël

アミューズ・ブーシュ

色とりどりの野菜のプレッセ 海老のドレッシング

本日の鮮魚 その日のスタイルで

宮崎まるみ豚フィレ肉の衣焼き ベリーのアクセント

デザートとコーヒー風味のブリュレ・タルト

コーヒー又は紅茶

7,000yen

料金は消費税込みの価格です。

入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

お苦手食材、アレルギー食材等、事前にお知らせくださいませ。

テーブルの皆様で同じコースをお選び頂いております。

Cake

2024.12.20-22, 24, 25

ホールケーキ（直径12cm）

La vie定番のチョコレートムースと
お子様の好きなショートケーキをご用意しました。
クリスマス仕様に苺でデコレーションします。

チョコレートムースのケーキ

濃厚なチョコレートムースと苺の酸味が相性抜群です。
4,000yen

イチゴのショートケーキ

しっとり焼き上げたスポンジとシェフこだわりの生クリーム
苺でデコレーションし華やかな仕上がりです。
4,500yen

※ご予約締切【12月17日】

※受け取り時間【12:00-20:00】

料金は消費税込みの価格です。
数に限りがございます。予約販売数に達しましたら受付を締切らせて頂きます。
電話、またはメールで下記情報をお知らせください。

①お名前 ②お電話番号(可能であれば携帯電話) ③ご注文内容 ④ご希望日時 ⑤アレルギー食材の有無
その他ご要望ありましたらお気軽にご相談ください

0467-95-2585

info@lavie-kamakura.com