MENU DE NOËL

2025.12.20, 21, 23, 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　アメリケーヌソース

蝦夷鹿のローストとモモ肉のブレゼ

苺のカンノーリ　苺とヨーグルトのシャーベット

コーヒーまたは紅茶

12,000円

Menu Noël

アミューズ・ブーシュ

鱈のスモーク・ムースのパイ包み焼き

本日の鮮魚　その日のスタイルで

鴨モモ肉とジャガイモのテリーヌ　胸肉のローストと共に

スパイスの香るパン・プディング　ヴァニラアイスクリーム

コーヒーまたは紅茶

7,000円

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、必ず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

2025.12.20, 21, 23, 24, 25

DÎNER　17:00-22:00（L.O.20:00）

Menu Spécialité La vie

フォワグラのフラン　トリュフ風味のコンソメ

帆立貝のタルタル　大根のカルパッチョ

リ・ド・ヴォーと菊芋のポレンタ　黒ニンニクのソース

本日の鮮魚　パイ包み焼き　ソース・ショロン

“ロッシーニ”国産牛 フォワグラ トリュフ豊かなペリグーソース

柚子とリ・オ・レのコルネ

チョコレートとキャラメルのデュオ

コーヒーまたは紅茶

18,000円

Menu Noël

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 アメリケーヌソース

蝦夷鹿のローストとモモ肉のブレゼ

苺のカンノーリ 苺とヨーグルトのシャーベット

コーヒーまたは紅茶

12,000円

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、必ず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。

La vie

Cake

2025.12.20, 21, 23, 24, 25

ホールケーキのテイクアウト（直径12cm）

La vie定番のチョコレートムースと
お子様の大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華やかに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！！
3,800円

イチゴのショートケーキ
しっとりと焼き上げたスポンジとシェフこだわりの生クリーム
高さ12cmほどでボリュームたっぷりです！！
4,800円

※ご予約締切【12月19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。

0467-95-2585
info@lavie-kamakura.com

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