

Menu de Noël

2023.12.22-12.24

Dîner 17:00-22:00 (L.O.20:30)

Menu Spécialité La vie

鱈のブランダードのパネ トリュフ風味

帆立貝とポロ葱のジュレ

リ・ド・ヴォーと根セロリのコンフィの薄焼きタルト トリュフドレッシング

本日の鮮魚 ジャがいものウロコ仕立て ポール・ボキューズスタイル

“ロッシーニ” 国産牛ランプ肉、フォワグラ、トリュフ豊かなペリゲーソース

柚子のグラニテとコーヒークリーム

ホワイトチョコレートケーキと苺ムースのデュオ

コーヒー又は紅茶

17,000yen

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 その日のスタイルで

蝦夷鹿のロースト ポワヴラードソース

苺のフィヤンティーヌ ヴァニラアイスクリーム

コーヒー又は紅茶

10,000yen

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

2023.12.22-12.24

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 その日のスタイルで

蝦夷鹿のロースト ポワヴラードソース

苺のフィランティージュ ヴァニラアイスクリーム

コーヒー又は紅茶

10,000yen

Menu Noël

アミューズ・ブーシュ

蟹とカボチャのトルテリーニ タラゴン風味のブイヨン

本日の鮮魚 その日のスタイルで

鴨もも肉のラグーとセップ茸のパイ包み焼き

パン・ベルデュのソテー ドライフルーツとスパイスの香り

コーヒー又は紅茶

6,000yen

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

2023.12.22-12.24

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。
3,500yen

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。
4,000yen

※ご予約締切【12月20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