

MENU DE NOËL

2022.12.23-12.25

Dîner 17:00-22:00 (L.O.20:30)

Menu Spécialité La vie

フォワグラのフラン
蟹のレムラード 帆立貝のテュルバン仕立て
セップ茸の薄焼きタルトとリ・ド・ヴォー
活オマール海老のロースト ヴァン・ジョーヌソース
国産牛のロースト トリュフ香るペリグーソース
赤ワインのグラニテと金柑
プティ・ブッシュドノエル
食後のお飲物

16,500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 ハーブのクラスト焼き シャンパンソース
蝦夷鹿のロースト ソース・ポワヴラード
リ・オ・レのカネロニ 苺のシャーベット
食後のお飲物

9,900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、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

2022.12.23-12.25

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 ハーブのクラスト焼き シャンパンソース
蝦夷鹿のロースト ソース・ポワヴラード
リ・オ・レのカネロニ 苺のシャーベット
食後のお飲物

9,900円

Menu Noël

アミューズ・ブーシュ
海老のラヴィオリと百合根 ヴルーツソース
本日の鮮魚のポワレ オレンジ風味のソース・ヴァンプラン
スモークの香る鴨胸肉のロースト カリンのソース
キャラメルアップルとナッツケーキのデュオ シナモンアイスクリーム
食後のお飲物

5,500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、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

2022.12.23-12.25

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！！
3,500円

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
高さ12cmほどでボリュームたっぷりです！！
4,000円

※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。

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
その他ご要望ありましたらお気軽にご相談ください