

# 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](mailto: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