

クリスマスディナー 2024



12/20 (金)~25 (水)

20・23・24・25日 夜営業時間中 (17:00~21:00)

21・22日 下記の二部制となります。

一部 17:30~19:30

二部 20:00~22:00

要予約 (当日可)



fsel.com



- アミューズ / トマトのムースクリスマス風
 - 前菜 / 前菜リーフ仕立て
(ローストビーフ、カニグラタン etc.)
 - パスタ / ワタリガニのトマトクリーム
 - 魚料理 / 白身魚の香草パン粉焼き
(キャビア、イクラ添え)
 - 肉料理 / 牛スネ肉の赤ワイン煮込み
 - パン / フォカッチャ
 - デザート / チョコのバスクチーズケーキ
(アイスクリーム添え)
 - ソフトドリンク
- ※別途各種アルコール類ございます。

お一人様
8,800 円 (税込)

クリスマスオードブル (TAKE OUT)
12月1日 (日)~30日 (月)
2名分 5,400 円、3名分 8100 円、4名 10,800 円
(税込)

- 人参サラダ、レタス
- ローストビーフ
- テルミドール (2~3名、半身) (4名、1匹)
- ソーセージ
- 自家製ピクルス
- 黒毛和牛ハンバーグ煮込み
- 白身魚の香草パン粉焼き
- カモのスマーク
- フォカッチャ (人数分)
- カヌレ (4名以上から)

ご予約はお電話で

※写真はイメージです。

Fleur de sel
創作料理 フルール・ド・セル

☎ 059-364-4787