

# 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



最高の思い出に



●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

お一人様

8,800 円 (税込)

●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。

ご予約はお電話で

※写真はイメージです。

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
- カモのスマーキー
- フォカッチャ (人数分)
- カヌレ (4名以上から)

Fleur de sel

創作料理 フルール・ド・セル

059-364-4787