



フランス料理 ルヴェゾン ヴェール本郷

ランチ 11:30~14:00(LO)  
ディナー 17:00~21:00(LO)

12.22.-12.25.

~ Déjeuner (ランチ) ¥5,500 (税サ込) ~

- \* 蟹と聖護院蕪のラヴィオリ仕立て
- \* 長崎県対馬沖からの鮮魚と貝類のナージュ仕立て 香草風味
- \* エゾ鹿肉のロティとビーツの温製サラダ仕立て 根セロリのピュレ  
グランヴヌールソース(木苺と黒胡椒風味のソース)
- \* 丹波栗のブッシュドノエル ヴァニラアイスクリーム添え
- \* 小菓子 (パートドフリユイ、ギモーブ、トリュフショコラ)
- \* 食後のお飲み物

~ Dîner (ディナー) ¥11,000 (税サ込) ~

- \* 蟹と聖護院蕪のラヴィオリ キャビア添え
- \* 帆立貝柱と縮緬キャベツのガトー仕立て
- \* 温泉卵と丹波黒鶏、トリュフ風味の軽いブルーテと共に
- \* 長崎県対馬沖からの鮮魚の蒸し焼き 貝類のナージュ仕立て 香草風味
- \* エゾ鹿肉のロティ ビーツのサラダと根セロリのピュレ  
グランヴヌールソース(木苺と黒胡椒風味のソース)
- \* ブリオッシュフィユテ 野バラと赤い実のフルーツのソルベ添え
- \* 小菓子 (パートドフリユイ、ギモーブ、トリュフショコラ)
- \* 食後のお飲み物

フレンチキッチン ルヴェゾン ヴェール南大沢

ディナー 17:00~20:00(LO)  
(ランチは通常営業いたします)

12.22.-12.25.

~ Dîner (ディナー) ¥4,400 (税サ込) ~

- \* ノルウェー産サーモンの燻製と蕪のブランマンジェ
- \* さつまいものスープ シナモンの香り
- \* ローストビーフ グレイビーソース
- \* ビュッシュ・ド・ノエル
- \* 食後のお飲み物

ブラッスリー ルヴェゾン ヴェール駒場

ランチ 11:00~14:30(LO)  
ディナー 17:00~21:00(LO)

12.18.-12.25.

~ Déjeuner (ランチ) ¥3,800 (税サ込) ~

- \* ノルウェー産サーモンの燻製と蕪のブランマンジェ
- \* ローストビーフ グレイビーソース
- \* ビュッシュ・ド・ノエル
- \* 食後のお飲み物

12.22.-12.25.

~ Dîner (ディナー) ¥4,400 (税サ込) ~

- \* ノルウェー産サーモンの燻製と蕪のブランマンジェ
- \* さつまいものスープ シナモンの香り
- \* ローストビーフ グレイビーソース
- \* ビュッシュ・ド・ノエル
- \* 食後のお飲み物

フランス料理 ルヴェゾン ヴェール橄欖 (駒場)

ディナー 17:00~21:00(LO)  
(ランチは通常営業いたします)

12.22.-12.25.

~ Dîner (ディナー) ¥22,000 (税サ込) ~

- \* 青りんご シェーブルフレ ロケット 七面鳥のサンドウィッチ
- \* ゆり根・トピナンプルルのクリームと蟹のコンソメジュレ
- \* オマール コニャック ココナッツミルク サラダ
- \* 対馬産 天然クエのボワレ 赤ワインソース
- \* メインディッシュ (本日のジビエ料理 or 和牛ロースの炭火焼)
- \* 苺とアーモンドミルク
- \* リンゴのコンポートとジュレ マスカルポーネ プラリネ  
キャラメルのみース
- \* 食後のお飲み物