



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 天然クエのポワレ 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