ご予約
承り中

PRE CHRISTMAS DINNER
プレクリスマス ディナー
12/1(日) ▶ 25(水)

MENU

キャビアとロマネスコカリフラワーのムース

オマール海老と冬野菜のコンポジション
ノエル風　ソースクリュスタッセ

フォアグラのポワレと紅玉リンゴのコンフィチュール
パンデピス添え
ライム風味ポルト酒ソース

平目のポワレ　菊芋のヴルーテ添え
モリーユ茸のノイリーソース

黒毛和牛ヒレ肉の炭火焼き
ボルドレーズソース

～ Joyeux Noël ～
ルビーショコラのスノードーム
赤い果実とローズの香り

プティフールとカフエ

¥12,000

CHRISTMAS LUNCH
クリスマス ランチ
12/1(日) ▶ 25(水)

MENU

キャビアとロマネスコカリフラワーのムース

オマール海老と冬野菜のコンポジション
ノエル風　ソースクリュスタッセ

マロンのポタージュ

平目のポワレ　菊芋のヴルーテ添え
モリーユ茸のノイリーソース

黒毛和牛ロース肉の炭火焼き
ボルドレーズソース

～Joyeux Noël～
ルビーショコラのスノードーム
赤い果実とローズの香り

プティフールとカフエ

¥7,500

CHRISTMAS DINNER
クリスマス ディナー
12/23(月) ▶ 24(火)

MENU

キャビアとロマネスコカリフラワーのムース

オマール海老と冬野菜のコンポジション
ノエル風　ソースクリュスタッセ

ムール貝とフェンネルのクリームスープ
ペルノー酒の香り

平目とズワイ蟹のアンベロッペ
菊芋のヴルーテ添え
モリーユ茸のノイリーソース

黒毛和牛ヒレ肉とフォアグラのロッシーニ
ソースペリグー　黒トリュフのスライスを贅沢に

フロマージュブランと
柑橘のコンフィチュール

～Joyeux Noël～
ルビーショコラのスノードーム
赤い果実とローズの香り

プティフールとカフエ

¥16,000

12/23・24のディナータイムには
ジャズバンドによる生演奏を
お楽しみいただけます。

第1ステージ　18:00 ～ 18:45<予定>
第2ステージ　19:20 ～ 20:05<予定>
第3ステージ　20:45 ～ 21:30<予定>

※メニュー内容、食材の産地は変更になる場合がございます。
※表示の価格は税抜き価格です。
サービス料としてご飲食代の10%を頂戴いたします。

湘南フレンチ
MIKASA KAIKAN KUGENUMA
三笠会館 鵠沼店　藤沢市鵠沼海岸1-11-23　国道134号線沿い
<ご予約・お問合わせ> Tel.0466-34-5851　町澤、永野まで
http://www.mikasakaikan.co.jp

写真はイメージです
0111ZVA-200