

Christmas Pair

特別な聖夜に、
フレンチの彩り。

生演奏付

12/23 (木・祝) 大聖堂で聖歌隊の生演奏と
照明をお楽しみいただけます。
クリスマスコンサート 17:00～(無料・要予約)

12/22(水)～25(土) クリスマスディナー【要予約】

12/22(19:00～) 23(1部 18:00～ 2部 21:00～) 24(18:00～) 25(1部 18:00～ 2部 21:00～)

ムニユ・ドゥ・ノエル

Menu de Noël お一人様(税込) ¥10,500 全10品

— 聖夜のプロローグ —

Amuse Bouche

自家製スモークサーモンのコルネと中札内地鶏もも肉のエビス風味
オニオンビュレ

Entrée

知床産鮫鱈の生姜マリネときのこのブレッセ サロマ産帆立とういの
ほうれん草包み 香ばしい牡丹海老の炙りを添えて キャビアクリーム

Soupe

ロティした栗のヴルーテ 北海道クリームチーズのガトーフロマージュ
足寄ゴータチーズのパイを添えて

Poisson

天草産真鯛のボワレと根室産毛蟹とちりめんキャベツのカネロニ
トリュフ風味 シークワサーのブルフォンデュ クリュスタッセのカプチーノ

Granité

シャンパンとカシスのグラニテ

Vianité

池田産褐毛和牛ロース肉のグリエ 甘い香りのフォワグラを添えて
インカのめざめのグラタンとかぶのコンフィ ソースポワブラード

Fromage

共働学舎新得農場のフロマージュブラン メープルシロップ添え

— 聖夜のエピローグ —

Dessert

ルバープのブリュレとフランボワーズのシャルロットルージュ
洋梨のコンポートとキャラメルアイスを添えて

Pain et Beurre

パンと自家製ホイップバター

Café ou Thé

コーヒー or 紅茶

ノエル・ドゥ・リュクス

Noël de Luxe お一人様(税込) ¥12,600 全11品

— 聖夜のプロローグ —

Amuse Bouche

自家製スモークサーモンのコルネと中札内地鶏もも肉のエビス風味 オニオンビュレ

Entrée

オホーツク産たらば蟹のグリエとサラダ仕立て バジル風味 ポロ葱のテリース
甘酸っぱいトマトでマリネした日高つぶとキャビア添え ライムのヴェネグレット

Entrée

オマール海老とマデラ酒の香る十勝産リド・ヴォーのソテー
トリュフのソース カプチーノ仕立て

Soupe

ロティした栗のヴルーテ 北海道クリームチーズのガトーフロマージュ
足寄ゴータチーズのパイを添えて

Poisson

羅臼産キンキのヴァブール ういのグラチネ 蝦夷鮑と十穀米のリゾット
キンキのジュとオリーブオイルのソース 人参のビュレ アニスの芳香

Granité

シャンパンとカシスのグラニテ

Vianité

北の大地和牛ロース肉のボワレ 和牛ホホ肉のプレゼとフォワグラの
ブリック包み 紫いものパヴェとかぶのコンフィ ソースボルドレーズ

Fromage

共働学舎新得農場のフロマージュブラン メープルシロップ添え

— 聖夜のエピローグ —

Dessert

ビスタチオのフランとジャンドゥジャのオペラ仕立て
ホワイトチョコレートとパッションのヴァシュラングラッセ添え

Pain et Beurre

パンと自家製ホイップバター

Café ou Thé

コーヒー or 紅茶

クリスマス特別ランチ ランチも本格的に。気軽に堪能できるフレンチコース。

12/1(水)～25(土) 11:00～15:00 お一人様(税込) ¥2,100 (フルコース¥2,940)

ランチメニュー全8品(フルコース全9品)

●アミューズ ●オードブル ●スープ ●魚料理又は肉料理 ●サラダ ●デザート ●パン ●コーヒーまたは紅茶

聖夜を先取りするプレクリスマスディナー

Pre X'mas Dinner お一人様(税込) ¥6,300 全10品

12/16・17・19・20・21 (17:00～要予約)

THU FRI SUN MON TUE



サロット・デ・カナ

〒005-0038 札幌市南区藻岩下2丁目1-1 藻岩シャローム教会1F
営業時間 / 11:00～15:00(ラストオーダー14:00) / 17:00～22:00(ラストオーダー21:00)
12月29日はランチのみ営業 / 休:12月30日～1月3日

ご予約承り中 TEL 011-581-0328

