

Merry Christmas

CHRISTMAS COURSE

DESEMBER 23TH-25TH

¥4800

前菜が選べるクリスマス プリフィックスコース

AMUSE

Amuse platter
アミューズ盛り合わせ

ENTREE

↓下記からお好きな一皿をお選び下さい。

Steamed three variation oysters (cold dish)
三重産カキの冷製ヴァプール3種

Fran of lobster with citrus salad and squid ink chips (+¥300)
オマール海老の冷製フラン 柑橘のサラダ、イカスミのチュイル (+¥300)

Baked foie gras (+¥400)
フォアグラのガトー仕立て (+¥400)

SOUP

Cheese ravioli in vegetable soup with prosciutto
バスク産生ハムと旬野菜のスープ チーズのラビオリ

MAIN DISH

Steamed cod and soft roe in pepper with green sauce
北海道産真タラのピキオスと白子のヴァプール バスク風グリーンソース

Zaou beef and mushrooms in baked pie
蔵王牛モモ肉とマッシュルームのパイ包み焼きブッフウェリントン

DESSERT

Boule de neige (snow ball cookie)
ブール ドネージュ

Bûche de Noël
ブッシュドノエル ベリーのアイス

ご予約はこちら

French bar VAPEUR

TEL : 03-3571-8878

<http://www.classic-inc.jp/vapeur/>

<https://tabelog.com/tokyo/A1301/A130103/13051178/>