

# 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/>