

Joyeux Noël

銀座を一望する眺望と共に
大切な人と大切なひとときを・・・

「本物を、身近に」

四季折々旬の素材で華やかに表現する

シェフ 志賀良行の心を込めた

クリスマスだけの特別な料理をお楽しみ下さい

日時 12月22日(土)～24日(月) 25日(火) 18:00～(部制なし)

時間 1部17:30～19:30
18:00～20:00

2部 20:00～22:00
20:30～22:30

Amuse

フォアグラのムースと林檎
生姜のアクセント

Entree

真鱈のヴァリエーション

Poisson

金目鯛とオマール海老のムース 白菜包み
蕪のナージュ仕立て

Viande

山形牛サーロインのグリエ
ソース・マディラ

Avant Dessert

～聖夜に灯るキャンドル～
いちごのマリネ

Dessert

～プレゼント～
アグリユームのキューブ見立て

通常席 ¥15,000 (税サ込み)

窓際席 ¥18,000 (税サ込み)
(乾杯シャンパン付き)

個室 ¥25,000 (税サ込み)
(シャンパンハーフボトル付き)

※窓際席、個室のメインは山形牛フィレ肉の朴葉焼き
赤味噌の香るナチュラルエッセンスになります

〒104-0031

東京都中央区京橋3-7-1 京橋相互館110タワー12F

Lunch 11:30～15:00 (L.O 14:30) Dinner 18:00～23:00 (L.O 21:00)

※高層階専用のエレベーターをご利用いただきまして 12階までお越し下さい。

Le chez crit (ルシェクリ)

御予約・お問い合わせ 03-5159-5727

<http://lechezcrit.jp/> 担当 宮代