、楽しいおうちクリスマスはさくら茶屋の料理とケーキで/

# \*Christmas Take Out Menu



#### クリスマス限定オードブル ¥7,000-(税込)

《内容》 ※3人前で盛込です ※商品は冷蔵品となります

- ・八ヶ岳サーモンのマリネ ・野菜のピクルス ・鴨のパストラミ ・ベーコンのキッシュ
- ・クリスタルポークロースハム ・キャロットラペ ・生ハム ・イベリコ豚サラミ
- ・ローストビーフ ・鶏肉のバロティーヌ ・海老フライ ・ヒレカツ



#### X'mas ショートケーキ (5号15cm) ¥ 5,800 (稅込)

大人気のこだわり生クリームとふわふわのスポ ンジを使った土台に苺をたっぷり飾った家族み んなで楽しめる豪華なクリスマスケーキ!



### X'mas レアチーズケーキ (5号15cm)

¥ 6.000 (稅込)

滑らかで優しい口溶けのチーズムースと甘酸っ ぱい木苺のジュレ、香ばしいアーモンドの生地 で仕上げた見た目も楽しいクリスマスケーキ!



ご予約期間: 10/9 (木) ~12/16 (日) /お渡し期間: 12/24 (水) ・12/25 (木)

注意事項 ※ 予約後の変更・キャンセルはお受けできない場合があります

※ 写真はイメージです。仕入れによって内容が変わる場合がございます。

【ご予約の際はお電話にてお名前・ご予約日時・ご連絡先を伝えてくださるとスムーズです】

さくら茶屋 La Passion TEL: 0551-23-0030

\ 年に一度のクリスマス…さくら茶屋でお楽しみください /

# Happy Christmas Menu

クリスマスならではの世界三大珍味を使用したメニューが登場!!



前 菜	000
ズワイガニのタルタル キャビア添え カリフラワーのムースと甲殻類のジュレ	1,800
トリュフに見立てた白子のパン粉焼き 菊芋のピュレと黒トリュフ	1,850
肉料理	
牛フィレ肉とフォアグラのポアレ 赤ワインのソースと黒トリュフを添えて	4,800
デ ザート	
フロマージュブランのクレームダンジュ 木イチゴのソースを添えて	1,200

#### 、年に一度のクリスマス…さくら茶屋でお楽しみください/





### クリスマスコース ¥10,000-(税込)

予約受付日 : 12/24 (火) / 12/25 (水)

《コース内容》

冷前菜 : 魚介類のマリネ

スープ : 牛蒡のポタージュ トリュフ風味

魚料理 :平目のポアレ 白ワインソース

肉料理 : 牛肉のグリル 赤ワインソース

デザート:フォンダンショコラ

\*パン2種・お飲み物付

\* 苦手な食材があればお伝えください

\* ランチ・ディナーともにご予約可能です



ご予約期間:11/1(金)~ 12/22(日)

注意事項 ※ 予約後のキャンセルは3日前からキャンセル料が発生します

※ 写真はイメージです。仕入れによって内容が変わる場合がございます。

【ご予約の際はお電話にてお名前・ご予約日時・ご連絡先を伝えてくださるとスムーズです】

さくら茶屋 La Passion TEL: 0551-23-0030