

クリスマスディナー

# Christmas Dinner 2018

星の輝く冬の空に、ブルーージュから特別なメニューをご用意してお待ちしております  
ワインを片手に美食に酔いしれながら聖夜を大切な人と過ごしてみたいはいかがですか

12 /22 sat. 23 sun. 24 mon. 18:00~

予約制

## DINNER COURSE

ディナーコース

お一人様 8,500 Yen (税込)

### Menu No.1

シェフからの贈り物  
スパークリングワイン

小さなオードヴル  
フォワグラのムースとリンゴとメレンゲ

冷製オードヴル  
帆立貝と剣先烏賊のタルタル

温製オードヴル  
平目とズワイ蟹の白菜包み 柚子風味  
蕪のナーージュに浮かべて

お魚料理  
カナダ産活オマール海老のシンプルロティ  
カルボナーラ風  
牡蠣のホースバックと共に

グラニテ  
ラム酒風味パイナップルのグラニテ  
ココナッツミルクジュレ

お肉料理  
黒毛和牛フィレ肉のボワレ  
茸のティुकセル添え  
ヴァンルージュソース  
山椒風味のパイをアクセントに

聖夜のデザート  
ヴァローナショコラとフランボワーズのガトー  
グラスピスターシュ  
ノ・エル仕立て

小菓子  
珈琲又は北欧紅茶



Photo image

### Xmas Live

18:30 ~ 19:30

22日(土) ピアノ & フルート

23日(日) ピアノ & ヴァイオリン

24日(月) ピアノ & ヴァイオリン



※苦手なもののアレルギーがあるお客様は、ご予約の際事前にお知らせ下さい  
※当日の仕入れ状況により食材が一部変更になる場合がございます。ご了承下さいませ  
※乾杯酒はノンアルコールに変更できます。



Tel.0565-47-7404

〒473-0902 豊田市大林町8-54

RESTAURANT  
*Bruges*  
レストラン ブルーージュ

Lunch 11:30~14:00 (L.O13:30)

Dinner 17:30~21:00 (L.O20:30)

定休日/日曜日

※23日(日)は営業しております

