

Joyeux Noël 2017

クラシックとモダンを兼ね備えた上品で繊細なフレンチ
大切な方と過ごす 一生に一度のこの瞬間
ジャルダン・ドゥ・ボヌールで 心に残る『聖夜』を...

12月19日(火) ~ 25日(月) 限定

Dinner

18:00 ~ 20:00 (L.O) 各日7組【事前ご予約制】

¥15,000

一口前菜

カナディアンオマールの低温調理とフレッシュキャビアのタルトレット
濃厚なアメリカーナソース

バスク産キントア豚のスマークを包んだ色鮮やかなラビオリ
北海道新鮮雲丹と中札内たまごのカルボナーラ

北海道産キンキと函館産蝦夷アワビの極薄パイ包み焼き
タカラ牧場 幸せミルクと松茸のスープ仕立て

厳選国産牛ヒレ肉のグリユ ジュ・ド・ピアント
香り高い黒トリュフのリゾット フォアグラ添え

クリスマスデザート

パン・ド・カンパーニュ



Lunch

11:30 ~ 14:00 (L.O) 各日7組【事前ご予約制】

¥5,000

前菜・魚料理・メインディッシュ・デザート

消費税・サービス料別途申し受けます。



Jardin de Bonheur

ジャルダン・ドゥ・ボヌール

ご予約お問い合わせ TEL 011-530-0877

●住所 札幌市中央区双子山4丁目1-18 ●営業時間 11:00-19:00 ●水曜定休



ピエトラ・セレーナで過ごす 特別なクリスマス

京懐石にフレンチを大胆に融合させる祇園「よねむら」の
米村昌泰氏との共演で生まれる驚きに満ちた料理をご堪能ください

日 時：12月24日 (sun) デイナー50名様
ディナー 18:00～20:00ラストオーダー

12月25日 (mon) ランチ・ディナー各50名様
ランチ 12:00～14:00ラストオーダー
ディナー 18:00～20:00ラストオーダー

※30分ごとのご予約で承ります

料 金：お料理お一人様 ¥15,000
25日のランチはお料理お一人様 ¥8,000
(消費税・サービス料 別途頂戴いたします)

お飲み物：Mariage de vin ¥3,000 or ¥5,000
お料理に合わせて、一皿ごとにセレクトした
ワインをお楽しみいただけます

お問合せ：ピエトラ・セレーナ
011-522-1212
札幌市中央区伏見1丁目4-17

※組数限定の為、お電話にてご予約ください
担当：野嶽 (のだけ)

駐車場のスペースに限りがございます お車でのご来館は、ご遠慮ください



Noel au
Pietra Serena





Joyeux Noël 2017

森の中に佇む 白い小さな家で味わう 最高のフレンチ
大切な方と過ごす 一生に一度のこの瞬間
ブランチ・メゾンで 心に残る『聖夜』を...

12月21日(木) ~ 25日(月) 限定



Dinner

18:00 ~ 20:00 (L.O) 各日 30組【事前ご予約制】

お一人様 ¥12,000

消費税・サービス料別途

七面鳥のロースト 赤スグリのソース
パテアンクルート

モザンビーク産希少手長エビのグリエ
有機野菜と根菜のサラダ アンディーブのロースト
甲殻類のソース エストラゴンのアクセント

松前産天然平目のポシェ
フレッシュキャビアとシャンパンソース

滋賀県木下牧場 黒毛和種近江牛 “喜和味牛”
根セロリのなめらかなビューレ
黒トリュフのソース

北海道喜茂別町タカラ牧場 “トケル” のラクレットオープン
道産インカのみぎめ

クリスマス・デザート

コーヒーまたは、紅茶

Lunch

11:30 ~ 13:30 (L.O) 各日 30組【事前ご予約制】

お一人様 ¥5,000

消費税・サービス料別途

前菜・魚料理・メインディッシュ・デザート



La Blanche Maison
ブランチ・メゾン

ご予約お問い合わせ TEL 011-522-5353

●住所 札幌市中央区伏見1丁目4-30 ●営業時間 11:00-19:00 ●水曜定休