

La Blanche Toyama

クリスマスディナーコース

11月中旬に
御予約の方は
10パーセント
OFF

日時 2019,12/22 (Sun) 受付17:30 18:00～

星々の輝き 乾杯シャンパーニュ付き (ノンアルコールに変更可能です)

料金 12000円(税サ込み)

ラブランシュで聖夜のひと時を、 “スペシャルクリスマスコース”

数々の式場で腕を振った経験豊かなシェフがクリスマスだけの料理を特別にご用意
ラブランシュでしか味わえない豪華で見た目も鮮やかな料理と一足早い
ラブランシュからのクリスマスプレゼント パティシエ土田が贈る
“スペシャルデザートビュッフェ”をお楽しみいただけます

さらに当日はチャペル“サン ミケーレ”教会も特別に開放
ご自由にお入りいただき大切な人と思い出に残る 一枚をお撮りいただけます
今年のクリスマスは La Blanche で至福のひと時を…

クリスマスムードをいっそう引き立てるボサノバの演奏と共に
この日しか味わえないシェフ特製の料理をお楽しみ下さい



越戸泰恵/こしど やすえ フルート

洗足学園音楽大学フルート専攻卒業
在学中 全日本ベストプレイヤーズコンテスト入選
現在 フルート講師の傍ら
演奏家としてブライダルやパーティでの演奏活動中



三箇雪子/さんが ゆきこ ピアノ

洗足学園魚津短期大学電子オルガン専攻卒業
卒業後は結婚式場にてチャペルオルガニストとして活動
また富山市 射水市にて音楽教室を主宰 ピアノ講師として活動中

～La Blanche～ スペシャルノエルコース

-Amuse1-アミューズ

白味噌のフラン
蕪のお餅 パルメザンチーズ

-Amuse2-アミューズ

じゃがいもとほうれん草のモンブラン
甘エビのディスクと黒オリーブ

-2em-スープ

“パイ包み”旬きのこのポタージュ

-3em-温菜

白茄子とフォアグラのプレッセ モレソース

-Poisson-魚料理-

鮮魚のグラチネ 白菜とベーコンのフリカッセ

-Viande-お肉料理

国産牛フィレ肉の低温ロティ マデラソース

-Dessert-デザート

“パティシエ土田特製”
デザートビュッフェノエル風



La Blanche

Lien Grato Luxury
Toyama

平日 12:00~20:00
土日祝日 9:30~20:00
Tel : 076-494-1122
FAX : 076-494-1126

〒939-2708
富山市婦中町島本郷1-3
<https://www.bche.jp/>
担当 宮代

