

Merry christmas

Happy new year!

＊ ＊ブランド森林鶏のローストチキン＊ ＊

森の中で育ったブランド鶏＜森林鶏＞。

臭みがなく身がジューシーなこの鶏をプロヴァンスのハーブと塩でマリネしオーブンでじっくり焼き上げました。
皮がパリパリ！中には、肉汁を吸ったライスと焼汁で焼き上げたポテト付！ レモンバターソース付



写真は2kg

1.2kg (2～3人前) 3,000円

2kg (4～6人前) 4,500円

＊ ＊12/23 /24 /25のお渡し時間＊ ＊

ご予約の際、下記の時間をご希望ください

①11:00 ②12:30 ③14:00 ④15:30

⑤17:00 ⑥19:00

※上記以外の日程での受付可



鶏肉は入っていません

＊ ＊オードブルセット＊ ＊

フランス料理の冷製オードブルセット

3人前 3200円 (税込)

6人前 6400円 (税込) 皿2枚になります

予約制： 3日以上前のご予約のみ

＊ ＊クリスマス弁当＊ ＊

予約制 1250円(税込)

◇ 森林鶏のコンフィ(骨なし)または サーモンの白ワイン紙包み

◇ スモークサーモンとサワークリームのケーキ

◇ 生ハムとプラムの赤ワイン煮

◇ きのことハムのキッシュ

プロヴァンスハーブのパン クリスマスケーキ

写真イメージ



通常のパリ
弁当は、
12/20～/25
まで休み

フランスの家庭料理＆お菓子の教室 et “パリのお総菜弁当”の店

＊ ＊Clémentine クレモンティーヌ ＊ ＊

TEL:044-955-8604

(9:00～18:00)

www.clementine.cedo.jp

定休日:日曜&祝日

12/20 12/23営業 12/26～1/7休み



Merry christmas and Happy new year!