

開店3周年記念イベント

おかげさまで、当店は
今年の12月7日でオープン3周年を迎えます

感謝の気持ちといたしまして12月**5, 6, 7**日の3日間限り、

フルコース¥1000でのご提供を試みたいと思います!!

Menu

Rôti du champignon du shiitake de kamioboro, et grille de thon fromage blanc

上尾幌産シイタケのローストと
マゲロのゲリル
道産カッテージチーズ添え

Soup du jour
本日のスープ

*Rôti d'un canard Green sauce du poivre Meunier
[du poisson de Kushiro] aux tomate et sauce de deux sortes balsamique*

カモのロースト グリーンペッパーソース
釧路産お魚のムニエル
トマトとバルサミコの2種ソース

Dessrt
デザート

Pain ou Riz
パン又はライス

Coffee ou Tae
コーヒー又は紅茶

¥1000(税込)



～メインのお料理はお魚とお肉の盛合せ～



当店本来のスタイルである
気軽に味わえるコース料理を
より多くのお客様に味わっていただききたい・・・

そのような思いから、3周年という節目に
このイベントを企画致しました

「フレンチをもっと身近に」
この機会に、ぜひご堪能ください

オーナーシェフ
嶋倉 直映

※12月5, 6, 7日の3日間
は
¥1000コースのみのご提供となり、
通常メニューはストップさせていただきます。
ご了承承宜しくお願い致します。

Bistro La Nature

085-0061
釧路市芦野5丁目27-18
Tel/Fax 0154-64-1760

※お車は Book Off さんに駐車下さい

<http://www.bistro-la-nature.com/>

