

# Noel Dinner

Sentir La Saison 函館山 クリスマスディナー2020

12 / 24 Thu  
12 / 25 Fri

時間 18:00~21:00 (L.O)

お一人様 ¥13,000(税込)



クリスマスを彩る  
センティール美食ディナー

クリスマス  
days

以下お日にちも、ディナーに限りクリスマスメニューをお楽しみいただけます

2020.12.20.Sun / 12.21.Mon

RESTAURANT  
Sentir La Saison  
HAKODATE

## Noel Dinner

Sentir La Saison 函館山 クリスマスディナー2020

日程 | 12月24日(木) / 12月25日(金)

時間 | 18:00~21:00 (L.O)

料金 | お一人様 ¥13,000(税込)

クリスマスdays

クリスマスディナーをお楽しみいただけます

日程 | 12月20日(日) / 12月21日(月)

料金 | お一人様 ¥13,000(税込)

ご予約はお電話にて承っております

☎ 0120-961-668

受付時間: 12:00~20:00 毎週火・水曜日定休日

Instagram 更新中! @sentirlasaison

RESTAURANT  
Sentir La Saison  
HAKODATE

センティール・ラ・セゾン 函館山

〒040-0054 函館市元町3-29(聖ヨハネ教会隣り)

※ 駐車場もご用意しております

## Menu

Amuse

フランス産キャビアのタルト ズワイ蟹を詰めた竹炭の球体

Entrée

冬野菜の菜園 帆立貝の炙り 柑橘の淡雪仕立て

Entrée2

68度で調理したフランス産鴨胸肉のロティ 白カブのデクリネゾン

Poisson

<Sentir La Saison Spécialité>

カナダ産オマール海老の雲丹焼き ソースアメリカーズ

Soupe

~お口直し~上富良野ポークのコンソメスープ

Viande

ジョアキーノ・ロッシーニが愛した一皿 ~Rossini~  
北海道産牛フィレ肉の低温調理  
フォアグラのポワレ ソースベリグー

Dessert

グリオットチェリーとベリーのパスタチオパブロバ