

フランス人シェフの店
大人気！本場フランス
カジュアルフレンチレストラン！

Vins et Cuisine

CEDO

セド



今年のクリスマスは、当店のグランシェフが来日！

聖なる夜に当店のヨーロッパ式クリスマスを体験しませんか！？

<24日(土) クリスマスコンサート 19時~40分ほど>
ヴァイオリンコンサートを無料プレゼント！



<グランシェフ>

12/16~年末まで来日

2011 Menu de Noël クリスマスメニュー

Déjeuner ランチ 5200円(税込)

Saint Jacques et Flan d' asperge
ホタテのマリネとアスパラガスのフランガトー
Terrine de Foie Gras de canard
グランシェフスペリヤシテ！絶品！フランス産フォアグラのテリーヌ
Filet de Dorade avec sauce au safran
真鯛のソテー サフランソース
Piece de Boeuf sauce perineum
牛肉のステーキ 黒トリップソース
Buche de Noël
CEDO特製 ブッシュドノエル



クリスマスメニュー日程

12/23(金)
クリスマスメニューのみ
12/24(土)
クリスマスメニューのみ

12/25(日)
ランチ：通常メニュー&クリスマス
ディナー：クリスマスメニューのみ

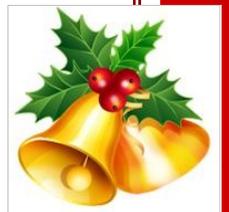
Dîner A ディナーA 8500円(税込)

Roule de Crabe et legumes croquant
たらば蟹と野菜のロール仕立て
Terrine de foie gras de canard
エリックシェフスペリヤシテ フォアグラのテリーヌ
Nage de poisson et fruits de mer sauce au safran
魚介類たっぷり！ブイヤベース仕立て サフランソース
Filet de Boeuf sauce perigueux
牛肉フィレスステーキ 黒トリップソース
Buche de Noël
CEDO特製 ブッシュドノエル



Dîner B 特選ディナーB 11500円(税込)

Millefeuille de Saint Jacques et crabe Taraba, vinaigrette aux truffes
ホタテとたらば蟹のミルフィーユ
Trilogie de fois gras: Terrine, Poêle et ceam brulee
フォアグラ3種類のバリエーション：テリーヌ、ポワレ、クレームブリュレ
Variation de Homard: Cappuccino de Homard et pince
オマール海老の2種類のバリエーション
Filet de Boeuf sauces perigueux
牛肉のソテー トリップソース
Agrume confit, cream citron et bergamote
フルーツコンフィ レモンバルガモットクリーム
Buche de Noël
CEDO特製 ブッシュドノエル



年末年始営業予定

12月31日(土)
おせち渡しのため休業
1月1日(日)~6日(金)
冬期休業

ヴァイオリンコンサート無料プレゼント！！(お食事をされる方のみ)

12月24日(土) コンサート 時間：19時~40分ほど 曲目：クリスマス曲など

忘年会、新年会受付！

当店多数経験あり！！
貸切や飲み放題もあり！
丁寧に相談させていただきます
お気軽にご連絡ください



演奏家プロフィール

向山敦子(写真左) 桐朋学園大学卒業 同大学研究科修了
第50回全日本学生コンクール高校の部第2位
宮崎桃子(写真右) 桐朋学園大学卒業 東京藝術大学大学院修了
東京バッハ カンカータ アンダンブルのメンバー