＊Poulet de ROTI プロヴァンス風ローストチキン＊

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

ご予約方法：11/15（火）～なくなり次第終了

電話のみ受付

お早目にご連絡ください

⇒ 1.2kg（2～3人前）　3,200円（ポテト5個付）

⇒ 2kg（4～6人前）　4,500円（ポテト8個付）

＜大人気！鶏の焼き汁を吸ったポテト＞

追加　＋300円　5個（予約制）


写真は2ｋｇ

＊＊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

①11：00　②12：30　③14：00　④17：00　⑤19：00

※上記以外の日程で2kgのみ受付可

＊＊オードブルセット＊＊

フランス料理冷製オードブルセット

3人前　3500円（税込）6人前　7000円（税込）

予約制：3日以上前


写真イメージ

＊クリスマス弁当＊　予約制　1200円（税込）

森林鶏のコンフィ（骨なし） or サーモンのソテータルタルソース

柚子風味のスモークサーモンのブリニ

オマール海老のトリコロールパスタ　クリスマスサンタのポテトサラダ

玉ねぎとベーコンのキッシュ＆野菜のピクルス

ミルクパン

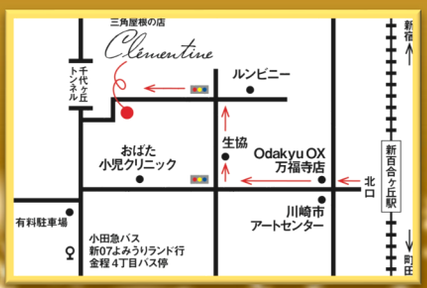
Religieuse ルリジューズ（修道女のケーキ）





クリスマス弁当　販売期間　11/25（金）～12/22（木）

通常弁当は、12/17～/25休　ハンバーグ弁当のみも販売



＊＊Clémentine クレモンティーヌ　＊＊

川崎市麻生区千代ヶ丘4-14-23　www.clementine.cedo.jp

TEL:044-955-8604（9：00～18：00）

12月は、12/11（日）12/26（月）のみ休み　1/10（月）～スタート

Merry christmas and Happy new year!