クリスマス特別メニューのお知らせ



※いずれも事前ご予約制です。ご予約方法は店主まで、もしくはHPをご覧ください!



※今年のクリスマスは、当日近辺の曜日の並びを勘案し、 ご利用シーンとしての利便性を考慮した結果、





夜のクリスマスメニューを2種類

ご用意することとしました。



《ランチ》

ローストチキンのクリスマス特別ランチプレート

当店クリスマス恒例&名物の「総州古白鶏 骨付きもも肉の豪快ローストチキン」がメインの、大迫力な豪快ランチプレートです!バターやハーブの香りが立ち昇る、シズル感バツグンの焼きたてローストチキンで、ぜひランチからちょっとぜいたくなクリスマス気分にひたってください。

ご提供期間:12月21日(土)~25日(水)







通常のランチプレートよ りも、全体的にちょっと だけクリスマス仕様の特 別な内容になっていま す。

(※この写真はローストチ キン「単体」のイメージを 伝えるためのものです。)



3000円 (税込)



《ディナー①》 クリスマスフレンチディナーコース ~トリュフの薫りに包まれる夜~

一年に一度、クリスマスにだけ、実質的に「フレンチレストラン」に変貌するとんかつカンティーヌの、特別コースです。気張りすぎず、おしゃれすぎず、普段着で来られるけれど、クリスマスにふさわしい特別気分を味わえる、そんなちょっとだけ非日常のディナーを、ぜひ体験なさってみてください。今年は全ての料理が黒トリュフ風味となっています。

ご提供期間:12月20日(金)と21日(土)のみ

tonkatsu-cantine menu Noël 2024

toutes à la saveur de truffe noir

ァペリティフ 冬野菜のレギューム・ア・ラ・グレック

> ーポタージュ オマール海老のビスク

> ^{魚料理} スズキのパイ包み焼き ショロンソース

デザート <u>ピュッシュ・ド・ノエル</u> 2024











《ディナー②》 ライトクリスマスの夜 ~華やぐ黒トリュフのローストチキン~

今年はどうも、クリスマスの曜日の並びが悪い...翌日に仕事を控えた日の夜に、長 いコース料理をゆっくり楽しみたいと、思うだろうか…思えるだろうか… 想像をめ ぐらせた結果、日曜と平日には、もっとクイックにクリスマス気分を楽しめるディ ナーがあったらいいんじゃないかな、という考えに至りました。

いつもの「カンティーヌの夕食」にプラスアルファくらいの時間で、しっかりクリ スマス気分を味わえる。ローストチキンは、ちょっとリッチに黒トリュフ風味に。 カンティーヌだからこそ可能な、 こんなクリスマスの夜を、どうぞ。

ご提供期間:12月22日(日)24日(火)25日(水)のみ

tonkatsu-cantine menu Noël léger 2024

à la saveur de truffe noir

アペリティフ アンチョビのサクリスタン

クリスマスアミューズ盛合せ 若鶏のバロティーヌ 総州古白鶏のレバーペーストカナッペ 冬野菜のレギューム・ア・ラ・グレック

> ポタージュ オマール海老のビスク

メインディッシュ とんかつカンティーヌのローストチキン クリスマスの夜バージョン

ビュッシュ・ド・ノエル 2024

食後のお飲物と小菓子











クリスマス特別テイクアウト商品のお知らせ①

(※事前ご予約制です。ご予約方法は店主まで、 もしくはHPをご覧ください!)





総州古白鶏 骨付きもも肉の 豪快ローストチキン

やはりクリスマスといったら食べたいのは、ローストチキン! 毎年大変好評いただいているこの商品、今年も登場です。

ご自宅のオーブンレンジの「オーブンモード」で指定の時間焼く、という ひと手間だけで、皮がパリパリでジューシーな、ハーブやバター香る シズル感抜群の本格焼き立てローストチキンができあがります!

※ 冷蔵でのお渡し商品です。 ※写真のサラダは撮影用の飾りです。付随しません。

クリスマス特別テイクアウト商品のお知らせ②

(※事前ご予約制です。ご予約方法は店主まで、 もしくはHPをご覧ください!)







クリスマスファミリープラッター

 $(2\sim 4$ 人前) *2人前だと 若干多いです



内容:スパイシーフライドチキン2個 / クリスマスフレーバーの 手羽元フライドチキン4本 / しっとり柔らかサラダチキン / 極太スモークヴルスト / インカのひとみのフライドポテト

🦟 ※ 12月24日(火)25日(水)お渡し のみです

特別メニューのご予約方法(&ご注意事項)

ローストチキンのクリスマス特別ランチプレート

- ご提供期間は、12月21日(土)~25日(水)です。23日(月)は定休です。
- ご予約可能時間は、11:30AM (1部) と13:00PM (2部) のみの、2部制 です。各部とも、お食事時間は1時間半となります。1部、2部の席回転の際に、少しお待たせしてしまう可能性がありますが、どうかご了承ください。
- **ご予約の受付期間は、原則として12月12日 (木) まで** とさせていただきます。
- ご予約は、ホームページ内の「当店のご予約制度」およびこの「ご予約方法」 に則った上で、「ご予約専用フォーム」からの受付となります。
- ご予約メニュー名は「クリスマスランチプレート」 とご記入ください。
- 店頭で店主と話してご予約いただくこともできます。

ディナー①クリスマスフレンチディナーコース

- ご提供期間は、12月20日(金)、21日(土)の2日間のみ です。
- ご予約可能時間は、18:00~19:30とさせていただきます。お食事には3時間程度かかることが予想されます。可能な限り早めの時間帯にご予約をいただけましたら幸いです。
- **ご予約の受付期間は、原則として12月12日 (木) まで** とさせていただきます。
- ご予約は、ホームページ内の「当店のご予約制度」およびこの「ご予約方法」 に則った上で、「ご予約専用フォーム」からの受付となります。
- **ご予約メニュー名は「クリスマスフレンチディナー」** とご記入ください。
- 店頭で店主と話してご予約いただくこともできます。

ディナー2ライトクリスマスの夜

- ご提供期間は、12月22日(日)、24日(火)、25日(水)の3日間のみ です。
- ご予約可能時間は、 $18:00 \sim 19:30$ とさせていただきます。お食事には2時間程度かかることが予想されます。
- **ご予約の受付期間は、原則として12月12日 (木) まで** とさせていただきます。
- ご予約は、ホームページ内の「当店のご予約制度」およびこの「ご予約方法」 に則った上で、「ご予約専用フォーム」からの受付となります。
- ご予約メニュー名は「ライトクリスマスの夜」 とご記入ください。
- 店頭で店主と話してご予約いただくこともできます。

特別テイクアウト商品のご予約方法(&ご注意事項)

特別テイクアウト商品×2種

- ご注文はホームページ内の「基本情報・アクセス・お問合せページ」の「お問合せフォーム」から 承ります。
- 店頭で店主と話して注文することもできます。
- 「骨付きもも肉の豪快ローストチキン」のお渡し開始は12月19日(木)からです。
- 「ファミリープラッター」のお渡しは12月24日(火)、25日(水)のみ です。
- 事前にお会計を済ませていただけますと、お渡しの際に比較的スムーズになります。
- **ご注文の受付期限は、原則として12月12日(木)まで** とさせていただきます。
- 「ファミリープラッター」 は比較的準備が容易なので、**受付期限を過ぎて**いても、ご相談いただければご予約を受け付けられる可能性があります。

間をまとめる 10 (火) 11 (水) 12 (木) 13 (金) 14 (土) 15 (日) 全ての 期限日 17 (火) 18 (水) 20 (金) 16 (月) 19 (木) 21 (土) 22 (日) 23 (月) 24 (火) 25 (水) 26 (木) 27 (金) 28 (土) 29 (日) 定休日じゃ

クリスマスフレンチ

ディナーコース

ライトクリスマスの夜

ローストチキンの クリスマス特別ランチプレート

T/Oローストチキンお渡し期間

T/Oファミリープラッターお渡し期間

クリスマス期間は…



この色の期間のランチは、要予約の「クリスマス特別ランチプレート」と、予約不可の通常の「ランチプレート」の みのご提供となっており、<u>「お昼のゆったりコース」のご</u> <u>予約ができません。</u>

<u>この色の期間のディナーは、</u>クリスマス特別メニューのみとなっており、<u>それ以外の(通常の)メニューをご利用になることができません。</u>