クリスマス情報まとめ

クリスマスフレンチディナーコース

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なフランス料理のディナーを、ぜひ体験なさってみてください。

ご提供期間：12月24日（水）と25日（木）のみ
ご予約可能時間：18時00分～19時30分
ご予約の受付可能期間：～12月12日（金）

tonkatsu-cantine menu Noël 2025

toutes à la saveur de truffe noir
すべて黒トリュフの香り！

アペリティフ
冬野菜のレギューム・ア・ラ・グレック

クリスマスアミューズ盛合せ
若鶏のバロティーヌ
美桜鶏のレバーペーストカナッペ
カンティーヌのクリスマスローストチキン

ポタージュ
オマール海老のビスク

魚料理
とんかつカンティーヌのスズキのパイ包み焼き　ショロンソース
クリスマスのリース仕立て

肉料理
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

デザート
ビュッシュ・ド・ノエル 2025

食後のお飲物と小菓子

11636円（税抜）/12800円（税込）

クリスマス特別テイクアウト商品①

（※事前ご予約制です。ご予約方法は
最終ページに記載があります。）

美桜鶏　骨付きもも肉の
豪快ローストチキン
2037円（税抜）/2200円（税込）
（1本約400g：1～2人前）

肉厚で柔らかくジューシーな銘柄鶏、美桜鶏。
「コンフィ」というフランス料理の技法で、肉汁を閉じ込めたまま中心まで一旦火を通してあります。塩味、ハーブやガーリック、芳醇なバターの香りなど、味付けをすべて済ませた上で、真空パックしてあります。

ご自宅の家庭用オーブンレンジの「オーブンモード」で一定時間焼く、というひと手間だけで、皮がパリパリでジューシーな本格焼き立てローストチキンができあがります！

クリスマス特別テイクアウト商品②

（※事前ご予約制です。ご予約方法は
最終ページに記載があります。）

クリスマスファミリ～プラッター～

2963円（税抜）/3200円（税込）（2～4人前）

※2人前としてはちょっと多いです

こちらも昨年初登場し、大変好評いただけました！
クリスマスならではのプラッター（銀皿盛り合わせ）商品です。温かい揚げたてのチキンやポテトがいっぱい、ご家族や、友達とのパーティーの真ん中にぜひドン！と置いていただきたい商品です。

内容：スパイシ～フライドチキン2個 ／ クリスマスフレ～バ～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～クヴルスト ／ インカのひとみのフライドポテト
（チキンは全て美桜鶏）

〈ご予約・ご注文方法〉

クリスマスフレンチディナーコース

■　ご提供期間は、**12月24日（水）、25日（木）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（金）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」及びこのご予約方法に則った上で、ご予約ページの「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。

クリスマステイクアウト商品　×2種

■　**ご注文はホームページ内「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。詳細は当該ページに記載がございます。
■　店頭で店主と話して注文することもできます。
■　**ご注文の受付期限は、原則として12月12日(金)まで**　とさせていただきます。
■　**「①骨付きもも肉の豪快ローストチキン」のお渡し期間は12月19日(木)　～25日（木）**です。
■　**「②ファミリープラッター」のお渡しは12月24日(水)、25日（木）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。
■　「ファミリープラッター」は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。

※原則として、キャンセルは
お受けできかねます。
ご理解とご協力をよろしく
お願いいたします。