

M

Le Club
de
Mariages

Vol. 03
February 2018



鳥取県産黒毛和牛ササミ肉の炭火焼き
骨付き仔羊のロースト
広島県産熟成鶏のパロティース



桜海老とバルメザンリゾット
オマール海老のロースト 甲殻類のソース



ヌガーグラッセ
フランボワーズのビュレと苺

フランスの
お惣菜とお料理を
ワインで愉しむフェア

Le Club Party

3/3(土)・4(日)・11(日)・18(日)・25(日)・31(土)

※ディナー時間での開催となります(18:00~21:00要予約)

新玉ねぎのポターージュ

白子のムニエル

グリーンピースのマカロン

フォアグラテリーヌとりんごの
ミルフィーユ仕立て

春野菜のグレック

Hors d'oeuvre

フランス惣菜の盛り合わせ

フォアグラテリーヌとりんごのミルフィーユ仕立て
トリッパ・白子のムニエル
新玉ねぎのポターージュ・グリーンピースのマカロン
春野菜のグレック

Risotto

桜海老とバルメザンリゾット
オマール海老のロースト 甲殻類のソース

Viands

鳥取県産黒毛和牛ササミ肉の炭火焼き
本わさびとフランスの岩塩を添えて
骨付き仔羊のロースト ボルドーソース
広島県産熟成鶏のパロティース

Cheese

3~4種類のチーズの中から好きなだけ選んで頂くスタイル

Desert

ヌガーグラッセ フランボワーズのビュレと苺

■料金(ドリンク飲み放題)

10,000円

(消費税・サービス料別)

トリッパ

Wine list

Red Wine

エル・シラコ

スペイン/辛口/ミディアムボディ
ブドウ品種:テンブラニョ

CH・バルベ

仏 ボルドー/中辛口/フルボディ
ブドウ品種:メルロー、カベルネ・ソーヴィニオンなど

ホスピス・ド・ポータ サントネイ

仏 ブルゴーニュ/辛口/ミディアムボディ
ブドウ品種:ピノノール

White Wine

サンゼノ
シャルドネ・ディ・プーリア

伊 プーリア州/辛口
ブドウ品種:シャルドネ

ピエール・ボネル
マコン・ヴィラージュ

仏 ブルゴーニュ/辛口
ブドウ品種:シャルドネ

Champagne

ラルス スブマンテ

伊 エミリア・ロマーニャ州/辛口
ブドウ品種:トレッビアーノ

Soft Drink

ワイナリー・こだわリジュース

赤・白

コクと深みがあったプレミアムな
ブドウジュース

ペリエ

エビアン

B

Le Benaton(ル・ベナトン)

〒731-3167 広島市安佐南区大塚西6-7-17 西風新都にある結婚式場 ル・クラブ・ド・マリアージュ内のレストランです。

■営業時間

・ランチ 月~金(祝日除く) 11:30~14:00(Lo 13:00)
・ディナー 水~日・祝日 18:00~21:00(Lo 19:30) (前日要予約)

■お問い合わせ ル・ベナトン TEL.082-209-7779

E-mail info@le-benaton.jp
URL http://le-benaton.jp

*12歳未満のお子様もご一緒のお食事に際し、個室(3,000円+税金)のご利用が必要となります。ご了承ください。

