

ヴィノブルからのお知らせ

・2010 クリスマスディナーのご案内

12月22日(水) ~ 12月25日(土) はクリスマスの特典コースをご用意致します。



仏産 鴨フォアグラと天然キノコ"香茸"のベニエ
Duck's foie gras and wild mushroom "KOTAKE" wrapped in pie

キャビアと昆布メにした長崎産 ヒゲダラの手毬仕立て
Raw white fish "HIGEDARA" ball with caviar

駿河湾直送 フレッシュ赤座海老のラヴィオリ サフランのソースで
Suruga scampi ravioli with saffron sauce

千葉産 ノドグロの白ワイン蒸し 小蕪のウロコ見立て 2種のトマトピュレを添えて
Steamed fillet of white fish "NODOGURO" with 2types tomato paste

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込みと根セロリのテリーヌ 黒トリュフの香り
Braised beef cheeks in red wine and celeriac terrine, flavored with truffle

ザクロとカンパリのグラニテ
Pomegranate and campari granite

和栗の渋皮煮と花豆クリーム of モンブラン 和栗のアイスクリームを添えて
Japanese "Marron Glace" and navy bean cream "Mont Blanc" with chestnut ice cream

コーヒー
coffee

お一人様 : 10,500円 (税込み)

*12月22日(水)・23日(木・祝)は上記コースとアラカルトメニューをご用意致します。

*12月24日(金)・25日(土)は21:30までのご予約に限り上記コースのみのご用意、それ以降はアラカルトもご用意致します。

・年末年始のご案内

- 12月12日、19日、26日の日曜日は18:00~23:00(L.O)で営業を致します。
- 年末は12月30日(木)まで営業、年始は1月3日(月)より営業致します。

vinoble ホームページ <http://vinoble.jp/>

公式ブログでは最新情報を定期的に更新中!!

vinoble [twitter](https://twitter.com/VINOBLE) <https://twitter.com/VINOBLE>

フォロー宜しくお願いします!!

106-0031 東京都港区西麻布2-25-32

Restaurant VINOBLE

TEL:03-6411-5051 FAX:03-6411-5052 MAIL:info@vinoble.jp

営業時間: 月~金 18:00~26:00 (L.O) 土、日 (12月中) 18:00~23:00 (L.O)

2010 Vinoble 年末年始営業スケジュール

※ 通常営業 18:00～26:00 Last Order

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
12/6 通常営業	7 通常営業	8 通常営業	9 通常営業	10 通常営業	11 18:00～23:00 LO	12 18:00～23:00 LO
13 通常営業	14 通常営業	15 通常営業	16 通常営業	17 通常営業	18 18:00～23:00 LO	19 18:00～23:00 LO
20 通常営業	21 通常営業	22 通常営業 ← クリスマスデー → ※アラカルトあり	23 通常営業 ※アラカルトあり	24 通常営業 ※コースのみ 21:30～アラカルトあり	25 通常営業 ※コースのみ 21:30～アラカルトあり	26 18:00～23:00 LO
27 通常営業	28 通常営業	29 通常営業	30 18:00～23:00 LO 年内最終営業日	31 休業	1/1 休業	2 休業
3 18:00～23:00 LO	4 通常営業	5 通常営業	6 通常営業	7 通常営業	8 18:00～23:00 LO	9 休業