デギ通信　第 12 号

今年も早いもので残り１ヶ月となりました。デギスタシオンでは、日頃の感謝を込めまして贅『クリスマスメニュー』・『おせち』をお作り致します。贅を尽くした食材になっておりますので是非ご賞味下さい。　Chef 小鮒

クリスマスディナー12 月 1 日（木）ー12 月 25 日（日）要予約
尚、12 月 23・24・25 日は２部制 1 部／17：30ー19：30　2 部／20：30ー22：30

CHRISTMAS MENU　(7,350EN)

アミューズ　キノコのカプチーノ仕立て
前菜　デギスタシオン特製前菜６種の盛り合わせ
魚料理　白身魚とホタテとズワイガニの湯葉包み　アメリケーヌソース
肉料理　群馬県産上州牛サーロインステーキ　温野菜添えレフォールソース
又は
蝦夷鹿ロース肉のソテー　根セロリのピューレ添え　ジュニパーベリーソース
デザート　ノエル　デザートの盛り合わせ
食後の飲み物（コーヒー・紅茶・ハーブティー・エスプレッソ）　パン付き

12 月の営業案内

毎週火曜日と 17 日（土）を休業致します。
尚、第３水曜日（21 日）は営業致します！！
年末年始は
2011 年 12 月 29 日（木）ー 2012 年 1 月 3 日（水）の間お休み致します。

デギパティシエ
吉田友行の
シュトーレン　2100 円
店内にて期間・個数限定　発売中！！
ご試食・ご質問はスタッフまで♪

東京都世田谷区成城 2-37-11TEL：03-3417-6280 定休日　毎週火曜日・第３水曜日
ランチタイム　11:30~15:00（L014:00）ディナータイム 18:00~22:00（L021:00）
シェフブログ http://ameblo.jp/seijodegustation/

DÉGUSTATION -デギスタシオン-