銀座フランス屋
GINZA FRANCE-YA

# Noelle Prefix Course

# ノエル
# プリフィクスコース

2026 12 / 1 TUE — 25 FRI
※12/24,25の2日間は15時までとなります。


写真はイメージです


牛フィレ肉のタリアータ
ソースヴァンジュール


ブッフブルギニョン
～鶏肉の赤ワイン煮～


やまと豚のグリル
ソースビガラード

## 前菜2点盛り
下記より前菜を2点お選びください

ノルウェーサーモンと玉ねぎのマリネ
Norwegian Salmon and Onion Marinated Salad

オレンジ香るニシンと玉ねぎのマリネ
Herring and Onion Marinated in Orange

タコと玉ねぎのピストゥ
Octopus and Onion Pisto

白身魚のエスカベッシュ
Escabèche of White Fish

スパイシーガーリックシュリンプ
Spicy Garlic Shrimp

ラタトゥイユ
Ratatouille

■ 前菜6点盛り＋¥500(税込¥550)
上記の前菜6種類の盛り合わせ

## スープ

かぼちゃのポタージュ
Pumpkin Potage

## メイン
下記よりメインを1点お選びください

カニと白身魚のクネルグラタン風
Spicy Garlic Shrimp

ブッフブルギニョン ～鶏肉の赤ワイン煮～
Boeuf Bourguignon ~ Chicken Braised in Red Wine ~

白身魚のソテー レモンクリームソース
Sautéed White Fish with Lemon Cream Sauce

牛ホホ肉とハンバーグデミグラスソース
Beef Cheek and Hamburger Steak with Demi-Glace Sauce

やまと豚のグリル
ソースビガラード＋¥300(税込¥330)
Grilled Yamato Pork with Sauce Bigarade

牛フィレ肉のタリアータ
ソースヴァンジュール ＋¥500(税込¥550)
Beef Tenderloin Tagliata with Sauce Vignoble

パン 又は ライスをお選びください
Bread or Rice

## デザート
下記よりデザートを1点お選びください

プリン
Pudding

季節のアイスとシャーベットの盛り合わせ
Seasonal Ice Cream and Sorbet Platter

季節のデザート＋¥300(税込¥330)
(※詳しくはスタッフにお問い合わせください)
Seasonal Dessert + ¥300 (¥330 including tax)
*Please Ask Our Staff

ガトーショコラ Chocolate Cake / シーフォンケーキ Chiffon Cake

¥3,637
(税込 ¥4,000)

銀座フランス屋
GINZA FRANCE-YA

# Noelle Course


海老と野菜のテリーヌ
～2色ソース～


牛ヒレ肉とホホ肉の赤ワイン煮
ロッシーニ風


チョコムースのクレープ包み
～ベリーソース～

銀座フランス屋
港南台バーズ店 限定

## ノエルコース

2026
12 / 23 WED — 25 FRI

※16時以降のコースになります。

カリフラワーのムース
コンソメのジュレ
Cauliflower Mousse Consommé Jelly

海老と野菜のテリーヌ
～2色ソース～
Shrimp and Vegetable Terrine
~ Served with Two Sauces ~

かぼちゃのポタージュ
Pumpkin Soup

サーモンのパイ包み焼き
Salmon Baked in Puff Pastry

牛ヒレ肉とホホ肉の赤ワイン煮
ロッシーニ風
Beef Tenderloin and
Cheek Braised in Red Wine, Rossini-Style

パン
Bread

チョコムースのクレープ包み
～ベリーソース～
Chocolate Mousse Wrapped in Crêpe
~ Berry Sauce ~

コーヒー 又は 紅茶
Coffee or Tea

¥6,619
（税込 ¥7,280）

ビストロ 銀座フランス屋 港南台バーズ店
［ご予約・お問い合わせ］Tel.045-831-8099
https://www.mikasakaikan.co.jp/
〒234-0054 神奈川県横浜市港南区港南台 3-1-3
港南台バーズ 3F

ご予約はこちら