



DINING JOURNAL

クルヴェットダイニング
今月のイベント情報

10
2020 MONTHLY



蝦夷アワビ × ムール貝 × 北海道産ウニ 秋の貝づくしフルコース

“食”が楽しくなる、この季節。旬のムール貝をはじめ、蝦夷アワビやウニ、北寄貝など、貝をふんだんに取り入れたフルコースをご用意しました。貝の甘みや上品な香りが味わえるのも本コースならではの。丹羽シェフのニュースタイルフレンチを是非お楽しみください。

10/23 | 金 26 | 月 27 | 火 28 | 水 29 | 木 30 | 金

8,500円 (税別・サービス料込)

組数限定 要予約

※メニュー内容は一例です
期間中は通常のコースもご利用いただけます。詳しくは食ペログ・公式サイトをご覧ください

アミューズ
北海道産ウニと平目のマリネ

オードブル
北寄貝とつづ貝のフリカッセ

スープ
ムール貝のナージュ サフラン風

魚料理
金目鯛のポワレ 蛤のリゾットを添えて

メイン
蝦夷アワビのロースト

デザート
秋の特製デザート

フレンチレストラン

クルヴェットダイニング

〒450-0002

愛知県名古屋市中村区名駅2-38-18

結婚式場クルヴェット名古屋1F

名古屋駅1番出口より徒歩3分

ご予約

052-561-1133

営業時間 17:30~22:30 (L.O21:00)

ご予約の受付は10:00~

ネット予約や
最新情報は
公式HPから

