



DINING JOURNAL

クルヴェットダイニング
今月のイベント情報

11
2019 MONTHLY



LIMITED COURSE

どちらも11月解禁！今だけの味覚を楽しむ ジビエ×ボジョレーディナー

11月はジビエの解禁シーズン。クセが少なく美容に良いと人気の鹿肉をはじめ、真鴨・猪など、ほんのりと感じる野性味と独特の旨みを味わうことができる特別なコースが登場。同じく11月21日に解禁となるボジョレーヌーボーを片手に今だけしか味わえない秋の恵みを楽しんで。

11/21|木 25|月 26|火 27|水 28|木 29|金

8,000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。詳しくは食ベログ・公式サイトをご覧ください。

MENU

1. スペイン産生ハム 原木より
2. アミューズ
3. 熟成 猪のバテ・ド・カンパーニュ
4. 根菜の温かいローストサラダ
5. 手長海老のカダイフ
6. 蝦夷鹿 ルージュ色に染めて
7. 真鴨のロースト
8. クルヴェットダイニング特製デザート



PRESENT

お好みのボジョレー1杯付き
国産ぶどうジュースに変更可能
解禁したばかりのボジョレー数種類の中から好きな1種をお選びください。

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.O.21:00)

ご予約の受付は10:00~

ネット予約や
最新情報は
食ベログから

