

# Beaujolais Nouveau & Novello Party

ボジョレーヌーボー&ノヴェット新酒の宴2018

フレッシュな  
ワインの数々に、  
心ゆくまで  
酔いしれる夜。

ワイン新酒  
全26種

予約  
受付中

11/15thu ▶ 18sun

18:00~22:00 (ラストオーダー21:00)

※17・18日は18:30からのオープン。

前売 ¥6,500 (税込) 当日 ¥7,000 (税込)

※満席になり次第ご予約を終了とさせていただきます。お早めにご予約ください。

今年の解禁を祝い、26種の新酒の味わいをお楽しみください。ドリンク飲み放題メニュー

ドリンク  
全45種

●ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー ●ラブレ・ロワ ボジョレー・ヌーボー・ヴィエイユ・ヴィーニュ シャトー・ド・セルシーアンカ・ピカール2018 ●ラブレ・ロワ ボジョレー・ヌーボー・BIO ファビアン・ロマニー 2018 ●ドメーヌ・サン・クロード ボジョレー・ヌーヴォー ノンフィルター テラ・ヴィティス2018 ●ビエール・ボネル ボジョレー・ヌーヴォー2018 ●ビエール・ボネル ボジョレー・ヴィラージュ・プリムール2018 ●ジョルジュ デュブッフ ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー 2018 ●ジョルジュ デュブッフ ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー セレクション プリュス2018 ●ドメーヌ・ド・ラ・コルティエール ボジョレー・ヌーヴォー2018 オーガニック ヴィエイユ・ヴィーニュ ●ジョルジュ デュブッフ スイーツ パーティ・ヌーヴォー2018 ●オマージュ・ア・アンリ・ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー2018 トレ・ヴィエイユ・ヴィーニュ ●アルベール・ピション ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー ノンフィルター2018 ●フレデリック・ソルナン ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー2018 オーガニック ●ルイ・ジャド ボジョレー・ヴィラージュ・プリムール 2018 ●シャトー・ド・マラドレ ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー2018 ●ドメーヌ・デュ・ヴィスー・ボジョレー・ヌーヴォー ヴィエイユ・ヴィーニュ 2018 ●クリストフ・バカレ ボジョレー・ヌーヴォー 2018 ●ジュンコ アライ ガメイ ロゼ・ベティアン・ヌーヴォー2018 ●ヴィスー ボジョレー・ヌーヴォー レ・グリオット ロゼ2018 ●レッド・フィズ・ヌーヴォー2018 ●ラブレ・ロワ マコン・ヴィラージュ・ヌーボー ドメーヌ・フィシェ 2018 ●アンリ・フェッシュ・マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー2018 ●ルイ・ジャド マコン・ヴィラージュ・プリムール ●ヴィンニオン・デ・テール・セクレット マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー2018

●ノヴェット・サンジョヴェーゼ ルピコーネ ●コルヴォ ノヴェット・シチリア

その他、カクテル・ソフトドリンクを19種ご用意し、ドリンク飲み放題全45種をお楽しみいただけます。

シェフこだわりのお料理とチーズを、ワインに合わせて取り揃えました。ビュッフェ&テーブルオーダーメニュー

料理  
全45種

前菜Buffet ●真鳥賊とホッキ貝 柑橘香るスモールと香草のサラダ添え ●白身魚の昆布と根野菜のグレットマトのヴィネグレットソース  
●サーモンと秋野菜のプチテリーヌ 香草マヨネーズソース ●レンズマメ・パプリカのミジョテとポイルソーセージ タイム風味 ●キッシュ 4種  
●鶏レバームスのココット仕立て メルバと共に ●小鴨のスマーク フレッシュマンゴと茸のマリネ添え ●ニス風サラダ ●スティックサラダ アンチビマヨネーズ

デクパージュ ●生ハム ●サラミ 2種 ●フロマージュ (約12種を予定)  
●牛サーロインのステーキ フランベ ●パスタ ●リゾット ●季節野菜のポタージュ 2種

テーブル  
オーダー ●トリッパのトマト煮と玉子のココット焼き ●ズワイガニのクネル ソースアメリカヌ  
●白身魚のパイ包み焼き ベアルネーズソース ●骨付き鶏モモ肉とシャンピニオンの赤ワイン煮 ボジョレー風味  
●豚肩ロース肉のロースト スパイスと蜂蜜のキャラメリゼ ●パン 3種 ●デザート 5種



レストラン サロット・デ・カナ  
札幌市南区藻岩下2-1-1 [藻岩シャローム教会 1F]

TEL.011-581-0328 www.r-cana.jp

送迎承ります [要予約]

各イベントで運行しております。ご希望の際はお気軽にお問い合わせください

地下鉄南北線「澄川」駅 藻岩シャローム教会