

大切な人と過ごすクリスマス。  
スペシャルなイタリア料理で  
こころ躍るひと時を。



# 2018

## Christmas Fair

### RISTORANTE

# FORESTA VERDE

クリスマスフェア2018

Christmas Lunch  
12.1 sat. ▶ 25 tue.

Christmas Dinner  
12.22 sat. ▶ 25 tue.



RISTORANTE  
FORESTA VERDE

リstorante フォレスタ ヴェルデ

ご予約承り中 **0166-69-0000**  
(11:00~21:00)

リstorante フォレスタ・ヴェルデ

旭川市高砂台1丁目2-1ブルーミントンビル2F

■ランチ 11:30~15:00 (L.O.14:00)

■ディナー 17:30~21:00 (L.O.20:00)

※前日までの完全予約制 ■水曜定休 ■駐車場100台完備



ふたりでも、  
ファミリィでも楽しめる、  
楽しさいっぱいの  
クリスマスランチ。



# Noel Lunch

## LUNCH

お一人様 全7品  
¥3,240(税込)

12.1sat.~25tue.

## MENU

- Antipasto 軽く炙ったサーモンのマリネと  
クリームチーズのソース 香ばしいナッツの香り
- Pasta スパイスな仔羊のサルシッチャソース  
山えのきのフリット添え
- Pesce 真鯛のボワレ 根セロリとタコのクロケッタ  
もち麦フリットのアメリカーナソース
- Carne 骨付き鶏もも肉の香ばしいコンフィ  
白インゲン豆の煮込み カスレ仕立て
- Dolce ムース・オ・ショコラとミックスベリージェラート  
イチゴのソース
- Pane&Cafe パンとコーヒー



# 2018 Christmas Fair RISTORANTE FORESTA VERDE

クリスマスフェア2018

LUNCH TIME 11:30~14:00

全6品 ¥2,160(税込)

全7品 ¥3,240(税込)

全8品 ¥5,400(税込)

DINNER TIME 17:30~21:00

(23日・24日は2部制17:30/20:00)

全8品 ¥8,640(税込)

全9品 ¥10,800(税込)

## MENU

- Stuzzichino 4種の宝物(蟹と林檎のマヨネーズサラダ・  
豚のビール煮とマッシュルーム・ブランドードと明太子・  
サバのコンフィと濃厚トマト)
- Antipasto 鶏のエキス香る照り焼きとスモークした鶏レバーのムース  
バンドエビスを纏ったフォアグラのコンフィのインサラータ
- Antipasto ゆり根のタルトとタチのバルサミコ煮 ゴルゴンゾーラのソース
- Pasta 牛すね肉の赤ワイン煮込みとトリュフポテのもちもちラビオリ
- Pesce 甘鯛のうろこ焼きとジャガイモと海老のスフレ  
魚介のエキス香る香草ソース
- Carne ドライエイジングのシャルレ 仔牛のグリエ  
サツマイモのグラタンとマスタードソース  
(プラス1,620円で和牛のサーロインに変更可)
- Dolce フランボワーズムース ベリーのマチュドニア  
ヨーグルトジェラート共に
- Pane&Cafe パンとコーヒー



## DINNER

お一人様 全9品  
¥10,800(税込)

12.22sat.~25tue. [要予約]

ディナー限定  
おすすめ  
ワインボトルが  
15%OFF!



# Noel Dinner

ノエル ディナー

街のきらめきを  
眺めながら、  
聖夜だけの  
イタリア料理を。