

Patisserie Bonheur  Summer感謝祭

Saitama を食す2018

2人のシェフが埼玉県産の食材にこだわりベルセゾンだけのオリジナルコースに！
この日だけの特別なメニューをお楽しみ下さい

2018.7.13 (Fri)



料理長
山田 肇

埼玉県川越市で育つ。
埼玉県産の食材にこだわり
この日だけの特別メニュー
をプロデュース。
食材もお客様も一期一会を
大切にしています。



シェフ
大塚 隆晴

埼玉県新座市で育つ。
どんな食材も最高の味を
引き出し、フレンチに。
美味しい食材を美味しく
お召し上がりいただきたい。
そんな想いをお伝えします。

埼玉県産の食材を使用した 特別なメニュー

- アンティパスト
鴨と夏野菜のジュレ
- セカンドピアット
ズワイ蟹のフラン
コンソメゼリー・セルフイーユ
- リゾット
薩摩芋のライスクロケット
バジルトマトソース
- 魚料理
鱸のアクアパッツァ
- 肉料理
深谷牛のソテー
シェフオリジナルソースで
- ドルチェ
パティシエ特製
トマトのドルチェ

お一人様 **5,400円** 2名様より承ります
【税込・サービス料込】

ベルセゾン



ご予約・お問い合わせ

TEL. **048-475-1122**

埼玉県新座市東北2-27-14

営業時間
9:30~20:00

Belle Saison
— Bring Smiles, Bring Happiness —