



「全国旅行支援」 事業対象

22年11月24日・30日
12月7日・16日
出発限定

ワクチン検査パッケージ適用

“オーベルジュ ド リル サッポロ” フレンチコースランチプラン

4名利用Aコースお一人様旅行代金お支払実額 **5,400円**

出発日:11月24日(木)・30日(水)・12月7日(水)・16日(金)



※写真は全てイメージです



「全国旅行支援」事業として、
「地域限定クーポン」お一人様**3,000円**分を受付時に係員より配布いたします。
昼食時のドリンク代にもご利用可能!

※クーポン利用有効期間はご出発日当日中のみとなります。

大人お一人様代金/補助金額/お支払実額 (単位:円) ※消費税込				
コース	申込人数	旅行代金	補助金額	お支払実額
A	4名	9,000	3,600	5,400
	3名	9,500	3,800	5,700
	2名	10,000	4,000	6,000
B	4名	12,800	5,000	7,800
	3名	13,300	5,000	8,300
	2名	13,800	5,000	8,800

オーベルジュ ド リル サッポロ

アルザス本店の『地産地消の精神』を受継ぐ世界的名店のフレンチ。北海道ならではの素材の魅力と確かな技術で表現するフランス料理をお楽しみいただける一軒家レストラン。「レストランとは家族である」この言葉に象徴されるように、オーベルジュ家によって代々営まれてきた「オーベルジュ・ド・リル」には、訪れる人々に「いつかまた戻ってきたい」という想いを抱かせる温かいぬくもりがあります。オーベルジュ・ド・リル サッポロはその札幌店として2014年に誕生しました。

※写真は全てイメージです



ランチコースメニュー

- Aコース**
- ・焼き茄子のムースリーヌ・アニス香る鰹のマリネ
 - ・車海老のカダイフ包 シャンピニオンのソテー・芳ばしいアーモンドのエミュルション
 - ・留寿都豚のローズのロティー・パンチェッタのキャラメリゼとリンゴのコンポート
 - ・小さなデザート 抹茶のオペラ黒糖のグラスと胡麻のチュイル
 - ・小菓子・カフェ

- Bコース**
- ・冬蕪のブルーテ 車海老のラビオリ風
 - ・真鱈白子のムニエルとフラン アンディーブの根のブイヨン
 - ・平目のポワレ ソースクリュスタッセ 芳しいカリフラワーとケッパーのサラダ
 - ・ピノワール香る牛頬肉のブレゼ パセリのパートと根菜添え
 - ・小さなデザート ミルフィーユのショコラ
 - ・小菓子
 - ・コーヒー

*お食事の所要時間はAコースは1時間半、Bコースは2時間程度となります。
*お食事代金にドリンクは含まれておりません。
*各テーブル毎に同じコースをお選び頂きます。
仕入れ状況により、産地や食材が変わる場合があります。
月変わりでメニューを変更する場合がございます。

ご旅行日程

集合12:45 HBCトラベル前(中央区北3条西2丁目)
※当社スタッフが受付いたします=タクシー=レストラン着※
「オーベルジュ ド リル サッポロ」でフレンチコースランチ (Aコース約1時間30分、Bコース約2時間) =タクシー=HBCトラベル前、解散。

- ・最少催行人員:2名
- ・最小受付人員:2名
- ・添乗員:無し
- ・食事:朝0回・昼1回・夕0回
- ・交通機関:タクシー(第一交通)

