

le chant de Coucou ル・シャン・ド・クク

期間
限定

シェフ特製フレンチを楽しむ サマーナイトディナー開催!



今年の夏も「サマーナイトディナー」を開催いたします!

フレンチとともに楽しむ、特別なサマーナイト。

シェフ特製のお料理を700円から、お飲み物を500円からお気軽にお楽しみいただけます。ご家族やご友人、職場の皆さまとご一緒に、ぜひ素敵な夏のひとときをお過ごしください。

Summer Night Dinner 2026

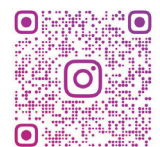
開催日 2026年8月1日(土)、2日(日)、8日(土)、9日(日)、
15日(土)、16日(日)、22日(土)、23日(日)、
29日(土)、30日(日)

時間 17:00 OPEN～21:00 CLOSE(ラストオーダー20:30)

「サマーナイトディナー」は予約制となっております。

また、当日のお支払いは現金のみとさせていただきますので、あらかじめご了承ください。

詳しいメニューは裏面へ





FOODメニュー

ALL 700円 (税込)



オードブル

- ・フルーツトマトのカプレーゼ
- ・生ハムのプロシュート
- ・キハダマグロのタタキ
- ・ホワイトチキンのサラダ仕立て

お魚料理

- ・白身魚と小海老のスープ仕立て
- ・薄切りサーモンの香草パン粉焼き
アサリソース
- ・鯛とムースのパイ包み焼き
アメリケーヌソース
- ・白身魚のオープン焼き
トマトとオリーブのソースで

お肉料理

- ・「3時間煮込んだ牛スジ肉」の
赤ワイン煮込み
- ・牛ハラミ肉のポワレ
グリーンペッパーソース
- ・豚ロース肉とチーズの
コルドン・ブルー風
- ・イベリコ豚のポワレ
ヴィネグレットソース

スープ

- ・トウモロコシの冷製スープ
- ・ポテトとポロ葱の冷製スープ
- ・田舎風野菜のブイヨンスープ

主菜

- ・パンの盛合せ
- ・オリジナル冷製パスタ
- ・ポテトフライ

デザート

- ・キャラメルムース
バニラアイス添え
- ・パンナコッタ
フレッシュフルーツソース
- ・パッションフルーツのムース
ココナッツソース



DRINKメニュー



アルコール / ノンアルコール ALL 700円 (税込)

- ・クラフトビール・瓶ビール・グラスワイン(赤、白)・焼酎(麦、芋)
 - ・ネヴィスデューウィスキー・カシス(オレンジ、ソーダ、烏龍茶)・ジン(トニック、ソーダ、ジンジャーエール)
 - ・ウォッカ(トニック、グレープフルーツ、オレンジ)・カンパリ(グレープフルーツ、ソーダ、オレンジ)
 - ・ノンアルコールカクテル(カシス、ピーチ、グリーンアップル、ライチ、メロン、ブルーベリー)
 - ・ノンアルコールビール瓶
- and more..

ソフトドリンク ALL 500円 (税込)

- ・烏龍茶・オレンジ・アップル・グレープフルーツ・コーラ・ジンジャーエール

※お料理はハーフポーションとなります ※表示金額に別途サービス料10%が必要となります

