

2018 お正月を祝う

アンフュージョン特製お節料理 限定30食

『フランス料理オードブル3段重』

¥ 31,000 (税込み) (22cm×22cm, 3～4人前)

【1段目】

八海山サーモンのムース、イクラ添え
丹波黒豆の古式原糖煮
銘柄鶏もも肉の黒米詰め ガランティーヌ仕立て
安曇野野菜のレギュームグレッグと自家製ピクルス
金柑のコンポート
越前三国港産 天然鮮魚のエスカベッシュ
山栗と安納芋のきんとん仕立て
活オマール海老の燻製サラダ
国産トコブシの塩蒸し

【2段目】

天然真鯛と本ズワイ蟹のムース
白バイ貝のマリネ 白バルサミコ風味
里芋のコンソメ煮と蓮のポルト酒煮
山形産、米沢豚のリエット
自家製ラタトゥイユ
ミックス・フロマージュボール
華味鶏 胸肉のハーブ風味ロースト
トリュフと赤土ジャガイモのグラタン・フィノワ
フォアグラのプリン仕立て

【3段目】

三陸産帆立貝のサフラン煮
フランス産根セロリのピューレとヤリイカのグリエ
国産交雑牛ホホ肉の赤ワイン煮
スペイン産、黒オリーブのニース風マリネ
長崎産 真タコとキュウリのマリネ
東北名物“イカ人参”
国産牛テールとレンズ豆の煮凝り風 バルサミコ風味
オーストラリア産車海老のクールブイヨン煮
ガトーバスク(フランス、バスク地方の焼き菓子)

☆お渡し日☆ 12月31日(日曜日) 午前11時～午後4時
アンフュージョン店頭にて

*お近くの方はお渡しにお伺いいたします。

☆お支払い☆ お渡し日に現金にてお願いいたします。

☆ご予約・お問い合わせ☆ 03-5758-5405 相川、菊池まで


infusion