

2021年 お正月を祝う
アンフュージョン特製お節料理 限定35台
『フランス料理オードブル3段重』

¥ 33,000 (税込) (22cm×22cm, 3~4人前)

【1段目】 (海の幸の重)

活オマール海老のグラタン、テルドール風
有頭天使の海老のクールブイヨン煮
フランス産根セロリのピューレとヤリイカのグリエ
越前三国港産 天然鮮魚のエスカベッシュ
長崎産 真タコとキュウリのマリネ
ハ海山サーモンのムースと北海イクラ添え
活アワビの塩蒸し エシャロット風味
天然真鯛と本ズワイ蟹のムースドポワソン
三陸産帆立貝のサフラン煮
越前白バイ貝のマリネ 白バルサミコ風味
霞ヶ浦蓮根のポルト酒煮
有機金柑のコンポート

【2段目】 (旬野菜の重)

山栗と安納芋のきんとん仕立て
ミックス・フロマージュボール
安曇野産有機野菜のレギュームグレッグ
里芋のコンソメ煮と桜海老
丹波黒豆の古式原糖煮
有機野菜の自家製ラタトゥイユ
実家の味! 東北名物“イカ人参”
スペイン産黒オリーブのニース風マリネ
トリュフと赤土ジャガイモのグラタンドフィノワ

【3段目】 (お肉料理の重)

岩手産 ハ幡平ポークのリエット
博多華味鶏 胸肉のハム仕立て
国産交雑牛ホホ肉の赤ワイン煮
シャラン鴨と黒豚、フランス産キノコのパテ
フランス産フォアグラのプリン仕立て
銘柄鶏もも肉の黒米詰めガランティーヌ
北海道産黒毛和牛のローストビーフ
クラシックボルドーカヌレ

『限定醸造 紅白スパークリングワインセット』

京都丹波ワイン様より おすすめセレクト! ¥ 6,000 (税込)

☆お渡し日☆ 12月31日(木曜日) 午前11時~午後3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☆ 店頭にて現金またはクレジットカードでお願いいたします。

☆ご予約・お問い合わせ☆ 03-5758-5405 相川、藤田まで


infusion