

2023年 お正月を祝う
アンフュージョン特製お節料理

『フランス料理オードブル3段重』 限定40台

¥ 35,000 (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

※ 昨年のお料理の一例です ※

【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
クラシックポルドーカヌレ

【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
マグレ鴨胸肉の蜂蜜風味ロースト

限定醸造!!

国産ワイン紅白二本セット

京都丹波ワイン様よりおすすめセレクト!

¥ 6,000 (税込)

チーズプロフェッショナル厳選
スペシャル盛り盛りチーズプレート

おせちご予約と併せてお申し付けください

¥ 3,000 (税込)

☆お渡し日☆ 12月31日(土曜日) 午前11時~午後3時まで
アンフュージョン店頭にてお渡しいたします。

*お近くにお住まいでご希望の方はお渡しにお伺いいたします
(徒歩10分圏内程度、時間指定はできません)

☆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、浅井まで