

2024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50台

¥ 38,000 (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
南仏風ケーキサレ
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 八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
鹿児島産純粹黒豚とキノコのミートパテ
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
北海道産合鴨の蜂蜜風味ロースト

※入荷状況次第で内容の一部が変わることもございますのでご了承くださいませ。

ワイン・ソムリエ厳選!
お正月おすすめスパークリングワイン
¥ 5,000 (税込)



☆お渡し日☆ 12月31日(日曜日) 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。

☆お支払い☆ 店頭にて現金またはクレジットカード・世田谷ペイでお願いいたします。

☆ご予約・お問い合わせ☆ 03-5758-5405 藤田、浅井まで