

2027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

¥ 45,000 (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、テルミドール風
天然の海老の洋風白ワイン艶煮
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 天然真鯛のエスカベッシュ
長崎産 真タコとキュウリのマリネ
紅富士サーモンのムースと北海イクラ添え
活、洋風蝦夷アワビ煮
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
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
有機野菜のレギュームグレッグ
長崎産赤土ジャガイモのドフィノワ
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”
スペイン産オリーブのニース風マリネ
マドレーヌ・コメルシー

【3段目】 (お肉料理の重)

山形産米沢豚ポークのリエット
川俣軍鶏胸肉の燻製ロースト照り焼き風
国産交雑牛ホホ肉の赤ワイン煮
パテドカンパーニュ
フォアグラのプリン仕立てキャラメル風味
四万十鶏もも肉のファルス詰めガランティーヌ
黒毛和牛のローストビーフ
北海道産合鴨の蜂蜜風味ハム仕立て



※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。

☆お正月チーズ盛り合わせをご希望のお客様は12月25日までにご連絡お願い致します。

☆お渡し日☆ 12月31日(木曜日) 午前12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、菊池まで

※ご予約・お問い合わせにつきましては、レストラン営業中は電話対応が難しいため
9時~11時、15時~16時半の間のお時間帯のみとさせていただきます。

問い合わせが込み合い繋がりがづらいことが予測されますが御理解・御協力のほど宜しくお願い致します。