

La fleur de sel フレンチおせち



195×195×47mm×3段

こだわりの食材をふんだんに使用した、他では決して味わうことのできないフレンチおせち。
ラ・フルール・ド・セルの美味しさを、そのままご家庭でお楽しみいただけるよう
シェフが一品一品心をこめて作りました。



■一の重

●オマール海老・ムール貝・有頭海老・ほうれん草の冷菜 ノルマンディー風シャンパンソース

贅沢な海の幸を、お魚や貝の旨味が凝縮された
ノルマンディー風シャンパンソースでお楽しみ下さい。

●コールドサーモン シブレットの香り カクテルソース

サーモンをロール状にし、お魚のブイヨンでゆっくり蒸し煮にした
パロティーススタイル。
しっとり仕上げたサーモンをカクテルソースとご一緒にお召上がりください。

数量限定 予約販売

〈約4名様分〉

価格: **35,000円**
(税等込)

予約期間: 12月27日まで

お渡し日: 12月31日AM

※原則 店頭にて

ご予約は店頭又はお電話にて

TEL 042-398-1833

■二の重

- カリフラワームース いくら添え
- 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
・京人参 エシャロットクリームソース
- かぼちゃのピューレ オレンジオイル風味

●北海道直送帆立貝と ポルチーニ茸ソースのプチシュー

北海道から直送された帆立貝とポルチーニ茸の
ソースをシュー皮の中に詰めました。

- 田舎風テリーヌ
- レンズ豆の煮込み
・自家製トゥールーズ地方のソーセージ

自家製トゥールーズ地方のソーセージを、定番のレンズ豆の
煮込みとご一緒にお召上がりください。



■三の重

●仔牛フレンチラックのロースト トリュフソース

やわらかい仔牛フレンチラックのローストをトリュフの香り豊かなソースで…。

●鶏肉のドライトマトのコンソメゼリー寄せ コリアンダー風味

やわらかく煮込んだ鶏肉と、トマトの甘味が凝縮されたドライトマトのゼリー寄せ。
コリアンダーのさわやかな風味がポイントの一品。

●鴨もも肉のデミグラスソース ドライイチジク添え

鴨肉をデミグラスソースで蒸し煮にしました。添えられたドライイチジクの甘味が、
鴨肉にととてもよく合います。

