

美城の おせち 要予約

高級&旬の食材をふんだんに使い、フランス料理のエッセンスを詰め込んだ品数豊富なプレミアムおせちです

ルーージュ (4~5名様用) 30000円 (一の箱・二の箱)

+

- 天然酵母の自家製パン
- フルーツシフォン
- 歯固め(自家製ドライフルーツ 新春クッキー 焼菓子など数種)
- 大福茶(オリジナルブレンドティー)

プティ・ブラン (お一人様用) 5000円

すべて税込価格です

ルーージュ メニュー

- ◆ オマール海老のグラタン仕立て
- ◆ あわびの柔らか蒸し
- ◆ 地元産黒毛和牛のロースト 味噌風味
- ◆ フォアグラとりんごジャムの生ハム巻
- ◆ 自家製スモーク4種
(アルプスサーモン・牡蠣・チーズ・鴨)
- ◆ 松茸のフラン
- ◆ はちみつチャーシュー
- ◆ ソフトシェルクラブのハーブ&スパイスソース和え
- ◆ 数の子のサラダ
- ◆ ぶりとアルプスサーモンの幽庵焼き
- ◆ ささみのごまソース焼き
- ◆ 豚肉の角煮 りんご風味
- ◆ ホタテムースの伊達巻
- ◆ 若鶏と梅のバロティーヌ
- ◆ 海老と野菜のジュリエンヌ 柑橘の香り
- ◆ ひよこ豆とベーコンの煮込み
- ◆ 新春ケーキサレ
- ◆ カニとほうれん草のオムレツテリーヌ
- ◆ うなぎとお米のサラダ
- ◆ マグロの生ハムと鯛の手まり風
- ◆ 黒豆と豆腐のテリーヌ
- ◆ しいたけと里芋のプレッセ
- ◆ たこと大根のマリネ
- ◆ 鶏と野菜のテリーヌ タルタルソース添え
- ◆ 和栗のプリン
- ◆ 本格杏仁豆腐
- ◆ フカヒレとはまぐりのスープ(鍋仕立て)

プティブラン メニュー

- ◆ ロブスターのグラタン仕立て
- ◆ あわびの柔らか蒸し
- ◆ 地元産黒毛和牛のロースト 味噌風味
- ◆ フォアグラとりんごジャムの生ハム巻
- ◆ 自家製スモーク4種
(牡蠣・チーズ・鴨)
- ◆ 数の子のサラダ
- ◆ ぶりとアルプスサーモンの幽庵焼き
- ◆ 豚肉の角煮 りんご風味
- ◆ ホタテムースの伊達巻
- ◆ 若鶏と梅のバロティーヌ
- ◆ 海老と野菜のジュリエンヌ 柑橘の香り
- ◆ ひよこ豆とベーコンの煮込み
- ◆ 新春ケーキサレ
- ◆ カニとほうれん草のオムレツテリーヌ
- ◆ マグロの生ハムと鯛の手まり風
- ◆ 黒豆と豆腐のテリーヌ
- ◆ しいたけと里芋のプレッセ

ご予約 12月26日(日)まで

お渡し日 12月31日(金)

11:00~15:00

無料配達いたします
予約時にお申し込みください

ケーキとビストロ
Miki
美城

〒395-0244 飯田市山本 6723-20

TEL・FAX 0265-25-4452

※仕入状況によりメニューが変わることがあります