

美城のおせち 要予約

高級&旬の食材をふんだんに使ったオリジナルの洋風おせちです

ルージュ (4~5名様用)

35000円 (一の箱・二の箱)

- 天然酵母の自家製パン
- フルーツスコップケーキ
- 大福茶

ブラン (2~3名様用)

22000円

すべて税込価格です

ルージュ メニュー

オマール海老とほうれん草のグラタン
あわびとアオサのジュレ仕立て
黒毛和牛のローストビーフ塩麴風味
ホタテの伊達巻
スモークアルプスサーモン
牡蠣燻製のオイル漬け
ソフトシェルシュリンプ チリソース
ぶりの幽庵焼き みかん風味
豚の角煮 バルサミコ風味
海老とイカのトマト煮
生ハムの卵ファルシー
貝類のマリネ
鴨のローストハム
ホタテとオニオン
信州黄金しゃもと根菜のサラダ
はちみつチャーシュー
ケーキサレ(りんご チーズ ベーコン)
タコとじゃがいも バジル
鶏のクリスティヤン
カニ爪 ディルのジュレがけ
数の子ときのこのサラダ
黒豆とベーコンの煮込み
みかんのスパイスコンポート 白ワインジュレ寄せ
自家製コンソメゼリーとかぼちゃのムース
カニをのせたヴィシソワーズムース うにソース
栗のクレープ
ハマグリと地元野菜のスープ
牛ホホ肉のポトフ カレー風味

温メニュー

ブラン メニュー

オマール海老とほうれん草のグラタン
ホタテの伊達巻
スモークアルプスサーモン
ぶりの幽庵焼き みかん風味
豚の角煮 バルサミコ風味
海老とイカのトマト煮
生ハムの卵ファルシー
貝類のマリネ
鴨のローストハム
ホタテとオニオン
はちみつチャーシュー
ケーキサレ(りんご チーズ ベーコン)
タコとじゃがいも バジル
鶏のクリスティヤン
数の子ときのこのサラダ
黒豆とベーコンの煮込み
カニをのせたヴィシソワーズムース うにソース
栗のクレープ
ハマグリと地元野菜のスープ

温メニュー

ご予約 12月26日(木)まで

お渡し日 12月31日(火)

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

Miki



〒395-0244 飯田市山本 6724-13

TEL・FAX 0265-54-2236

※仕入状況によりメニューが変わることがあります