

パーティーに
家族団欒に
一年のご褒美に

大人の hors d'oeuvre オードブル



ご予約専用商品 2020年

大人のオードブル スクエア Square



スクエア | 25cm×25cm | 2人～3人盛 |
7,800円(税込)

大人のオードブル セルクル Cercle



セルクル | 27.5cm | 2人～3人盛 |
6,800円(税込)

大人のサラダ

グレープフルーツドレッシングの酸味とほろ苦さ



サラダ | 25cm×25cm | 2人～3人盛 |
2,200円(税込)
※函館地区の販売はございません。

食卓を“囲”む、今年の宴会スタイル

- オマール海老のテルミドール マスタード風味 Mustard-flavored homard thermidor オマール海老を特製のソースと合わせて形よく殻に盛付けました。
- 野菜とチーズのケーキ・サレ Cake sale of vegetables and cheese チーズ、野菜を使った甘くないパウンドケーキです。
- オリジナルスパイスフライドチキン Original spicy fried chicken 特製のスパイスに漬込んだチキンを低温の油でやわらかく仕上げました。
- ハムとチーズの市松揚げ Fried ham and cheese in ICHIMATSU ハムとチーズで縁起の良い文様のフライ料理に仕上げました。
- 自家製ポワソンムースのパイ包み焼き Pie wrapped Poisson mousse 白身魚のふんわりとした食感がパイ生地に際立つお料理です。
- ご馳走ミートローフのベーコン巻き Bacon wrapped Meatloaf たくさんの食材をおりこんだ特製のミートローフをベーコンで巻き旨味をとじごめました。
- イベリコ豚入りポークソーセージ Pork sausage with Iberico pork イベリコ豚も使用した味わい豊かな美味しいソーセージです。
- レバームースとミニブリオッシュ Lever mousse & Mini brioche イチジクのをせたレバームースの旨味をブリオッシュが受けとめています。
- 帆立とタコのラビコットソース Scallops and octopus ravigot sauce 野菜のソースが海鮮の味をより一層豊かにします。サラダエビ飾り ※ご家庭でむきにくいオマールの爪肉(写真)も一緒に添えています。
- 海老のポテト巻き揚げ Deep-fried shrimp with potatoes サクサクに揚がったジャガイモとエビの組合せが見た目にも楽しい一品です。
- シェフのきまぐれおやつ Chef's whimsical snack さくさくバ이스ティック 調理に使ったパイの切れ端、普段はシェフしか食べられません。

おいしいって、心が“丸”くなる

- チェリバレー鴨肉のコンフィ&スモークターキー Confit duck leg and Smoke turkey チェリバレー鴨肉をフランス料理の技法で仕立てました。七面鳥の燻製は食べやすくカットしています。
- 道産土幌牛の自家製ローストビーフ Homemade roast beef of HOKKAIDO SIHORO beef 低温でやわらかに仕上げました。特製のオニオンソースで。
- タコと彩り野菜のマリネ Marinated octopus and colorful vegetables さっぱりとした味に仕立てた彩り豊かなマリネです。
- 海老のガーリックパン粉焼き Grilled shrimp with garlic bread crumbs 香ばしく焼き上げたガーリック風味の海老が食欲を刺激します。
- 北海道ミルクウィナー Hokkaido milk wiener ミルクが入ったマイルドな味わいのウィナーです。
- マルヤブランド特製ウィナー MARUYA BRANDS wiener 70年の歴史を持つ札幌円山の老舗肉店、地元で愛され続けるマルヤブランドのウィナーです。
- オマールビスク風味のミニクロケット Omar bisque-flavored mini-croquet 風味豊かなオマールビスクのソースをサクッと軽い衣で包んだ一品です。
- アンディーブの蟹サラダカップ Crab salad in Endive cup ほのかな苦みとシャキシャキとした食感のアンディーブが蟹サラダの味を引き立てます。
- オレンジ風味のキャロットラペ Orange-flavored carrot lape 人参とレーズンのラペ(夕日のオレンジ)
- 紫キャベツのマリネ Marinated violet cabbage キャベツのマリネ(夕暮れのむらさき)
- ブルーチーズのクッキーケース Blue cheese in Cookie case ブルーチーズとクリームチーズを合わせてクッキー型に収めました。
- イタリアンプロシュート&ブレッドカップ Italian Prosciutto & Bread cup 燻製しない生ハムです。お肉の旨味をブレッドカップと一緒に。
- シェフのきまぐれおやつ Chef's whimsical snack さくさくバ이스ティック 調理に使ったパイの切れ端、普段はシェフしか食べられません。

お申し込み

12月24日(木)・25日(金)お渡し分 12月15日(火)迄
12月31日(木)お渡し分..... 12月22日(火)迄

ご予約・お問い合わせ