

Cuisine Française
仏蘭西舎 すいぎょく

SUIGYOKU OSECHI 2025

仏蘭西舎すいぎょく特製フレンチおせち



※料理イメージ

ご家族・ご友人との年始の集いを華やかに彩る、仏蘭西舎すいぎょくのスペシャルおせち。シェフ厳選の、海の幸・山の幸をふんだんに使用したフレンチオードブル14品を詰め合わせました。

仏蘭西舎すいぎょく特製おせち

[2~3人前 お重サイズ:21cm角・2段重]

30点限定(売切れ次第販売終了) **¥30,000**(税込¥32,400)

●ご予約締切/2024年12月25日(水)17:00 ●店頭お渡し日/2024年12月31日(火)12:00~16:00

※消費期限:2025年1月1日(生もののため、できるだけ冷蔵で保管頂き、お早めにお召し上がりください。) ※受注調理のため、お取り替え・キャンセル・返品はご容赦ください。 ※諸事情により、掲載の写真・メニューの内容が一部変わる場合がございますのでご了承ください。

ご予約はお電話にて承ります

TEL:03-3963-7611

予約受付時間 11:30~21:00 (火・水曜日定休)

〒173-0004 東京都板橋区板橋2-45-11 www.suigyoku.com

SUIGYOKU OSECHI 2025

仏蘭西舎すいぎょく特製おせち

30点限定 (売切れ次第販売終了) **¥30,000** (税込 ¥32,400)

お料理内容

2~3人前 お重サイズ:21cm角・2段重



※料理イメージ

壹ノ段

2	3	4
5	1	6
7		8

- 1 オマール海老ポッシュ、クスクスと馬鈴薯のアメリカヌ
- 2 フォアグラのロワイヤル仕立てトリュフ添え
- 3 牛ほほ肉と野菜の赤ワイン煮込み
- 4 雲丹とベビーロブスターのキッシュ、ハーブ風味のクリームチーズキャビア添え
- 5 真鯛と鱧のエスカベッシュ
- 6 あわびのシャンパン蒸し、いくら添え
- 7 6種野菜自家製ピクルス
- 8 トリュフ入りスパニッシュオムレツ



※料理イメージ

貳ノ段

1	2
3	4
5	6

- 1 3種生ハムのアソート
- 2 茸のマリネ、ラタトゥイユ、ブロッコリーマリネ
- 3 ずわい蟹のテリーヌと鴨肉を使った自家製カンパーニュ
- 4 黒毛和牛ローストビーフとハーブ豚ローストポーク詰合せ
- 5 巻き海老、蛸、烏賊、つぶ貝のマリネ飛子添え
- 6 自家燻製したうなぎ・帆立貝・サーモン

● ご予約締切 / 2024年12月25日(水) 17:00 ● 店頭お渡し日 / 2024年12月31日(火) 12:00~16:00

※消費期限: 2025年1月1日(生もののため、できるだけ冷蔵で保管頂き、お早めにお召し上がりください。) ※受注調理のため、お取り替え・キャンセル・ご返品はご容赦ください。 ※諸事情により、掲載の写真・メニューの内容が一部変わる場合がございますのでご了承ください。

ご予約はお電話にて承ります

TEL:03-3963-7611

予約受付時間 11:30~21:00 (火・水曜日定休)

〒173-0004 東京都板橋区板橋2-45-11 www.suigyoku.com