

Cuisine Française
仏蘭西舎 すいぎょく

SUIGYOKU OSECHI 2026

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) **¥32,500**(税込¥35,100)

●ご予約締切／2025年12月25日(木)17:00 ●店頭お渡し日／2025年12月31日(水)12:00～16:00

※消費期限:2026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

SUIGYOKU OSECHI 2026

仏蘭西舎すいぎょく特製おせち ¥32,500

30点限定(売切れ次第販売終了)

(税込 ¥35,100)

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

壺ノ段

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ケーヌ
- 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ベア添え
- ⑤ 真鯛のエスカベッシュ
- 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

式ノ段

①	②
③	④
⑤	⑥

- ① 3種ハムのアソート
- 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ローストポーク詰合せ
- ⑤ 巻き海老、蛸、烏賊、小海老のマリネ飛子添え
- ⑥ 自家燻製したうなぎ・帆立貝・サーモン

● ご予約締切／2025年12月25日(木)17:00 ● 店頭お渡し日／2025年12月31日(水)12:00〜16:00

※消費期限:2026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