

Cuisine Française

仏蘭西舎 すいぎょく

SUIGYOKU OSECHI 2022

仏蘭西舎すいぎょく特製フレンチおせち



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/2021年12月26日(日)17:00 ●店頭お渡し日/2021年12月31日(金)12:00~16:00

※消費期限:2022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 (水曜日、第一・三火曜日は定休) ※11月は毎週火・水曜日休業

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

SUIGYOKU OSECHI 2022

仏蘭西舎すいぎょく特製おせち **¥30,000**
30点限定(売切れ次第販売終了) (税込 ¥32,400)

お料理内容

2~3人前 お重サイズ:21cm角・2段重



壱ノ段

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 フォアグラのムース、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 雲丹とほうれん草のキッシュ、ハーブ風味クリームチーズとキャビア添え
- 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



弐ノ段

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/2021年12月26日(日)17:00 ●店頭お渡し日/2021年12月31日(金)12:00~16:00
※消費期限:2022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 (水曜日、第一・三火曜日は定休) ※11月は毎週火・水曜日休業
〒173-0004 東京都板橋区板橋2-45-11 www.suigyoku.com

年内営業は12月26日(日)まで。年始は2022年1月2日(日)・3日(月)12:00~18:00の特別営業からとなります。