

テリーヌ・ド・カンパーニュ、人参のオレンジマリネ、赤シュークルート、合鴨の香草マリネ、ピクルス、スモークサーモントラウト・レモン・ケッパー添え、魚介のラビゴットソース、しらすと野菜のテリーヌ、フランス風サラミ、ドライアブリコット、すずきのスモーク、ハムのリエット・生ハム巻、牛タンの赤ワイン煮・ピンクペッパー添え、有頭海老スモーク、オマール海老のテリーヌ、野菜のマリネ、オマールクロール・リングカット、ポイルブロッコリー、ジャーマンポテト、オマール海老のオーロラソース添え、テリーヌ<車海老入り>、ビーンズフイヨン煮、あわびの白ワイン煮、柚子と大葉のポワソナムース、味付いくら

【店頭お渡しのみ】

R-18 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(月)まで
お渡し日: 12月31日(金)のみ

限定10口 本体 18,000円 (税込19,440円)

【一段重】189×251×42mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限: 2022年1月1日



洋(フレンチ)一段重

1886年パリで創業以来、常に美食の先端を走り続ける、世界中のグルメのステータスブランド「フオシヨン」。
1世紀を超える伝統に裏打ちされた技術と、時代の最先端をめざすコンテンポラリーな独創性の中に、至福の美味がぎゅっと詰まっています。

フオシヨン



FAUCHON PARIS

バーナ貝燻製オイル漬け、帆立貝柱燻製、鶏のガランティース、サラミ、ピクルス、フォアグラムース・トリュフ添え、青野菜のペペロンチーノ、野菜のマリネ・イタリア風、チキンマリネ、ライブオリーブ、スモークサーモン・レモン・ケッパー添え、ドライマトのオイル漬け、チーズ、ローストビーフ・ビーンズデミグラスソース煮添え、豚肉のバテ、フロシュート、アンチョビ詰めオリーブ、グリーンオリーブ、合鴨スモーク、レンズ豆のリゾット風、カボナータ、ズワイガニのグラタン、イイ鯛のトマトソース煮・ピンクペッパー添え、有頭海老マリネ、人参のオレンジマリネ、ポイルブロッコリー



【店頭お渡しのみ】

R-19 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(月)まで
お渡し日: 12月31日(金)のみ

限定30口 本体 13,000円 (税込14,040円)

【一段重】189×251×42mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび・かに
※消費期限: 2022年1月1日



洋(イタリアン)一段重

冷製アンティパストを中心に、多彩に盛り込みました。

イタリアの豊かな食文化に磨かれた老舗高級食料品ブランド。1883年にミラノで創業して以来、ヨーロッパに素晴らしい食材を提供し続けています。

ペック



A MILANO DAL 1883



ソーセージの煮込みテリーヌ仕立て、ザワークラウト、ピクルス、スタッフドオリーブ、ハンバーグ・トマトソース煮オリーブ添え、牛肉のカルボナーダ・ビール煮、ホワイトアスパラと青野菜のペペロンチーノ、バテ・ド・カンパーニュ、イペリコチヨリソー、ソーセージと野菜のケーサレ、ソーセージのブリオッシュ包み、マスタード、トロピカルフルーツ、フォアグラムース・トリュフ添え、ソーセージ盛り合わせ、赤シュークルート、サラミ、砂肝のコンフィ胡椒風味、グリーンオリーブ、人参のオレンジマリネ、ローストビーフ・ビーンズデミグラスソース煮添え、ドライマトのオイル漬け、牛肉のしくれ煮・バルサミコ風味、ミートローフ、海老バジルチーズムース、ポイルブロッコリー

【店頭お渡しのみ】

R-20 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(月)まで
お渡し日: 12月31日(金)のみ

限定30口 本体 13,000円 (税込14,040円)

【一段重】189×251×42mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限: 2022年1月1日



洋(ドイツ風)一段重

ドイツより直輸入のビール、ホワイトアスパラ、ザワークラウトを使用し、ドイツ風のおせち料理に仕上げました。

ダルマイヤー



紅鮭のスモーク オレンジ添え、
 チーズケーゼ オニオンピクルス添え、
 サーモンネルのクリーム煮 イクラ添え、
 二種のチーズテリーヌ、
 二種のチーズテリーヌ トマトジュレ、
 ローストビーフ(豪州産)、
 若桃の甘露煮 ジャムソース入りフルーツゼリー、
 洋風栗きんとん、
 ローストポーク、
 カクテルソースシュリンプ、
 牛ほほ肉の赤ワイン煮、
 有頭海老の野菜フイヨン仕立て、
 花豆のブランデー煮 金粉飾り、
 ローストビーフソース



洋風おせち一段重

洋風料理をお肉、魚介、スイーツまで
 彩り良く盛り付けた洋風おせちです。

銀座ローマイヤ

R-21 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(月)まで
 お渡し日: 12月31日(金)のみ

999018 クール配達 承り期間: 12月23日(木)まで
 お渡し日: 12月31日(金)のみ

限定35コ 本体 **10,000円**
 (税込10,800円)

【一段重】325×252×42mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび
 ※消費期限: 2022年1月2日



【一の重】

紅鮭のスモーク オレンジ添え、
 鶏肉のアヒージョ バジルソース添え、
 チーズケーゼ オニオンピクルス添え、
 ロブスターのテルミドール、
 イベリコ豚ローストポーク、二種のチーズテリーヌ、
 二種のチーズテリーヌ トマトジュレ、花豆のブランデー煮 金粉飾り

一の重

【二の重】

カクテルソースシュリンプ、
 貝とエリンギのガーリック風味 緑色野菜のマリネ添え、
 洋風栗きんとん、牛肉のフリカッセ、
 有頭海老の野菜フイヨン仕立て、牛ほほ肉の赤ワイン煮、
 フォンダンポテト りんごのキャラメリゼ、
 和牛ローストビーフ、
 若桃の甘露煮 ジャムソース入りフルーツゼリー、
 ローストビーフソース

二の重



洋風おせち二段重

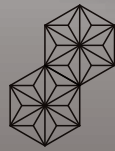
R-22 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(月)まで
 お渡し日: 12月31日(金)のみ

999019 クール配達 承り期間: 12月23日(木)まで
 お渡し日: 12月31日(金)のみ

限定15コ 本体 **20,000円**
 (税込21,600円)

【二段重】252×252×91mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび
 ※消費期限: 2022年1月2日



【一の重】

牛肉のフリカッセ、若桃の甘露煮 ジャムソース入りフルーツゼリー、イベリコ豚ローストポーク、
 ロブスターのテルミドール、チーズケーゼ オニオンピクルス添え、
 フォアグラチーズムース フランポワーズジュレ、鶏肉のアヒージョ バジルソース添え

一の重

【二の重】

二色のパブリカムース、二種のチーズテリーヌ、二種のチーズテリーヌ トマトジュレ、
 貝とエリンギのガーリック風味 緑色野菜のマリネ添え、和牛ローストビーフ、
 ハーブ薫るローストビーフ、紅鮭のスモーク オレンジ添え、ハムとチーズのキッシュ、
 カクテルソースシュリンプ

二の重

【三の重】

サーモンネルのクリーム煮 イクラ添え、帆立貝柱と豆のマリネ サルサポモドーロ、
 洋風栗きんとん、牛ほほ肉の赤ワイン煮、有頭海老の野菜フイヨン仕立て、
 彩り野菜のミックスピクルス、フォンダンポテト りんごのキャラメリゼ、
 あわび(グリーンリッパ)のコンフィ、花豆のブランデー煮 金粉飾り、
 ローストビーフソース

三の重



洋風おせち三段重

R-23 店頭お渡し 承り期間: 12月27日(月)まで
 お渡し日: 12月31日(金)のみ

999020 クール配達 承り期間: 12月23日(木)まで
 お渡し日: 12月31日(金)のみ

限定10コ 本体 **30,000円**
 (税込32,400円)

【三段重】252×252×142mm

※特定原材料: 卵・乳成分・小麦・えび ※消費期限: 2022年1月2日