

フォシヨン

1886年の創業以来、パリのマドレーヌ広場で美食探求の姿勢を貫き、世界中のグルメに愛されてきた高級食料品店。
合鴨の香草マリネやオマール海老のテリーヌなどを詰め合わせました。

洋(フレンチ)一段重



テリーヌ・ド・カンパーニュ、人参のオレンジマリネ、赤シュールード、合鴨の香草マリネ、ピクルス、スモークサーモン・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-24

店頭お渡し 承り期間:12月27日(火)まで
お渡し日:12月31日(土)のみ

限定
10口

本体 **19,000**円
(税込20,520円)

【一段重】189×251×42mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限:2023年1月1日

FAUCHON
PARIS

ペック

イタリアの豊かな食文化に磨かれた、ミラノの高級食料品店。
1883年の創業以来、伝統の味を守りつつ、ヨーロッパ中に素晴らしい食材を提供し続けています。
冷製アンティパストを中心に、多彩に盛り込みました。

洋(イタリアン)一段重



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・イタリヤ風、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、生ハム、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-25

店頭お渡し 承り期間:12月27日(火)まで
お渡し日:12月31日(土)のみ

限定
30口

本体 **14,000**円
(税込15,120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:2023年1月1日

PECK
A MILANO DAL 1883

ダルマイヤー

かつてバイエルン王国の中心として文化が開花した、ドイツ・ミュンヘンの老舗美食ブランドです。
贅を尽くした伝統のデリカテッセンをはじめ、こだわりの美味をご用意いたしました。

洋(ドイツ風)一段重



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、牛肉のカルポナーダ・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クサレ、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、赤シュールード、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、海老パジルチーズムース、ポイルブロッコリー

【店頭お渡しのみ】

R-26

店頭お渡し 承り期間:12月27日(火)まで
お渡し日:12月31日(土)のみ

限定
30口

本体 **14,000**円
(税込15,120円)

【一段重】189×251×42mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび
※消費期限:2023年1月1日

Dallmayr
Since 1827
EACH DAY UNIQUE

【吉の重】

ローストビーフ、トリュフ塩、フォアグラムース、生ハム、ドライトマト(赤ワイン風味)、杏子煮、蒸し鶏バジル和え、スモークサーモントラウト、スタフドオリーブ、ライブオリーブ、ミックスピーズ、たらば風味かまぼこ、オマール海老のウニソース焼、ブロッコリー(コンソメ風味)

【貳の重】

黒豆煮、焼印入り厚焼き玉子、たたきごぼう、にしん昆布巻、糸昆布美味酢炊き、あわび旨煮、松前漬、有頭海老、若鶏の三色巻、焼き湯葉巻、練りきんとん、炭皮栗甘露煮、白蒲鉾、紅蒲鉾、伊達巻、源平なます、鯛いくら醤油漬、くるみ甘露煮

【参の重】

ペカンナッツタルト、ガトーマカロン 抹茶、ガトーマカロン レモン、ガトーマカロンフランボワーズ、ガトージュョコラ、ロールケーキ チーズ&レモン、ロールケーキ 宇治抹茶、ロールケーキ いちご、ロールケーキ キャラメルアーモンド、ロールケーキ ティラミス、わらび餅チョコ、わらび餅きな粉、白大福、蓬大福、柚子餡入り大福、紅大福、塩メロン、笹餅巾着もぎ

【配達のみ】

999024 冷蔵 凍配 承り期間:12月19日(月)まで お渡し日:12月30日(金)のみ

限定10コ 本体 **19,850円** (税込21,438円)

【三段重】196×196×185mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび・かに
※賞味期限:冷蔵配達の場合|2023年1月31日
(解凍後はなるべく早くお召し上がりください)



「俺の監修」
饗宴(和洋スイーツ)三段重
「俺の割烹」料理長と「俺のフレンチ」シェフが監修した和洋スイーツの三段おせち。こだわりの和・洋お重と、タルトやマカロンなどのスイーツ重を重ね合わせたおせち。



伊達鶏の燻製、レモンシロップ漬、にしんマスタード和え、KIHACHIオリジナル スパイシーシュリンプ、合鴨スモーク、メープルくるみ、チーズ入りドック、宮崎ハーブ牛のローストビーフ、トリュフソース、レーズンレパン、スモークサーモントラウト、ブロッコリー(コンソメ風味)、阿波尾鶏のスペアリブ、スタフドオリーブ、アンデスポーク、蒸し鶏バジル和え、イエローペッパー酢漬、レッドペッパー酢漬

別添:パフェアイス



【配達のみ】

999025 冷蔵 凍配 承り期間:12月19日(月)まで お渡し日:12月30日(金)のみ

限定20コ 本体 **12,000円** (税込12,960円)

【一段重】196×256×79mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦・えび
※賞味期限:冷蔵配達の場合|2023年1月31日
(解凍後はなるべく早くお召し上がりください)
※パフェアイスは冷凍庫で保管してください



東京青山「KIHACHI FOOD HALL」監修
オードブル&パフェアイス
青山に本店を構える「KIHACHI」のシェフが監修したオードブルとキハチドライフルロールをイメージした、フルーツとカスタードソースを合わせたパフェアイスのセット。



【吉の重】

ミニ紅ロール、ミニ白ロール、ミニロール、桃の花子チョコ

【貳の重】

ストロベリーケーキ、レアチーズケーキ、ストロベリークリームタルト、ピスタチオムースのケーキ、ストロベリーショートケーキ、モンブラン、フルーツタルト、紅白マカロン、紅白氷引ギモーヴ、パウムクーヘン、ミニバラのフィナンシェフランボワーズ、梅ロッシュ、桃の花子チョコ、フランボワーズ

【配達のみ】

999026 冷蔵 凍配 承り期間:12月19日(月)まで お渡し日:12月30日(金)のみ

限定30コ 本体 **11,000円** (税込11,880円)

【二段重】170×170×120mm

※特定原材料:卵・乳成分・小麦
※賞味期限:冷蔵配達の場合|2023年1月15日
(解凍後はなるべく早くお召し上がりください)



「パティスリー モンシエール」1番人気のロールケーキを敷き詰めました。二の重には、ケーキやタルトなど彩りよく詰合せた迎春限定スイーツおせちです。

