

# おせち料理

新しい年の幸せを願った霧笛楼の「仏蘭西おせち」

霧笛楼の「仏蘭西おせち」は、横濱フレンチを詰込んだ霧笛楼おすすめの味の詰め合せです。華やぎのお正月のテーブルに、エキゾチックな香りと豊かな味わいをお届けいたします。

限定  
60個



## 霧笛楼仏蘭西おせち 一の重

- 其の壱 白身魚のエスカベッシュ スパイス風味
- 其の弐 海の幸のマリネ 2種のオリーブとケッパー風味
- 其の参 ロブスターのフリカッセ  
炊きあげたブルグール添え
- 其の四 富士山の湧き水で育った鱒の自家製  
フィメと緑レンズ豆の煮込み

## 霧笛楼仏蘭西おせち 二の重

- 其の壱 鴨のロースト 黒胡椒風味 牛蒡のコンフィ添え
- 其の弐 やまゆりポークばら肉と茸の赤ワイン煮
- 其の参 国産牛ロース肉のステーキ  
粒マスタードソース
- 其の四 鶏肉のガランティーヌと  
フランス産フォアグラの瓶詰めワイン風味



(二段重 / 24×24×高さ10cm) 税込 **35,640円**

ご予約・お申込み / TEL: 045-681-2926  
ご予約受付は12月26日(月)までとさせていただきます。

12月31日(土)10時より 元町霧笛楼1階にてお渡し致します。

※仕入れ状況でメニュー内容が、一部変更になる場合がございます。 ※画像はイメージです

仏蘭西料亭

横濱 霧笛楼  
MU TEKI RO