



# 霧笛楼の 仏蘭西おせち

※画像はイメージです

## 一の重

**其の吉** 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  
炊きあげたブルゲール添え

**其の四** 富士山の湧き水で育った  
鱒の自家製フィレと緑レンズ  
豆の煮込み



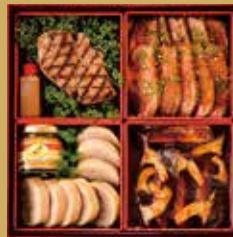
## 二の重

**其の吉** 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マと  
フランス産フォアグラの瓶  
詰めワイン風味



※仕入れ状況でメニュー内容が一部変更となる場合がございます。ご了承くださいませ。

二段重 / 24cm×24cm×高さ10cm **税込 35,640円**

**限定数** 60個 **ご予約** 12月21日(土)まで

**お渡し** 12月31日(火)10時～ 元町霧笛楼1階

**ご予約・お申込み** TEL:045-681-2926