

お献立

一の重

有頭海老のピンク岩塩焼
 サーモンムースロール
 グチと帆立のテリーヌ
 三元豚ショートリブコンフィ
 カマンベールチーズフォンデュ
 粗挽きソーセージ

二の重

ローストビーフ和風ソース
 シチリア風カポナータ
 *牛バラ肉の赤ワイン煮
 鴨胸肉の燻製

三の重

*ワカサギのエスカベッシュ
 *トリッパのトマトソース煮
 チキンのフリカッセ
 *牡蠣と茄子のカラスミ和え

デザート

マロントリュフ

注 *印はソース物の為パック詰め
 となります
 仕入状況によりメニュー変更をさせ
 て頂く場合があります、ご容赦のほ
 どお願い申し上げます。



上の写真はお引渡し品です
 おせち料理三段重 ワイン デザート
 ランチョンマット 箸 ナプキン

お料理について
 料理は冷製と温製の詰め合わせとなります。
 温製の料理はお手数ですが再度加熱して
 お召し上がり下さい。

単品オーダー

牛バラ肉の赤ワイン煮	1人前	1,836円
ローストビーフ	1枚約120g	810円
魚のテリーヌ	3枚	1,944円
マロントリュフ	4個	1,296円

新年を**杜の小路**のおせち料理で
 お祝い頂けますよう

ご案内申し上げます。

ご予約締切り

12月20日(日)

数量限定のためお早めにご予約
 いただけます様お願い致します

お引渡し

12月31日正午より

お重

19cm×19cm 三段重

21,600円 税込

ワイン・ランチョンマット
 箸・ナプキン付き

ご予約・お問合せ

杜の小路

TEL・Fax

0466-62-7328

お
 せ
 ち
 料
 理