

パーティーボックス



■一段目■

<上段左>ソフトシェルシュリンプのエスカベージュ

<上段中>蝦夷鮑、モッツアレラチーズ、セミドライトマトのサラダ バジル風味

<上段右>軽く燻製にしたマグロ・ホタテ貝の“食べるオリーブオイル”マリネ

<中段左>国産牛肩肉の煮込み “食べるペッパービーフ”のソース

<中段中>キャビア

<中段右>ズワイ蟹のシャルロット ゼリー寄せ

<下段左>唐墨（カラスミ）を挟んだ蕪とサーモンのミルクフィユ

<下段中>オリーブとフェタチーズのマリネ

<下段右>桜海老と雲丹のムース 菊のピクルス添え



■二段目■

<上段左>

①ホロホロ鳥のパロティーヌ トリュフ風味

②バルサミコでマリネした鴨胸肉のスモーク

③フランス産レンズ豆のサラダ

<上段中>

①天然真鯛のプロヴァンス風 金柑のコンポート添え

②“食べるポモドーロ”で作ったラタトゥイユ

<上段右>鴨とフォアグラのパテ・アン・クルート

<下段左>オマール海老のアイゴ風 オレンジの香り

<下段中>国産牛A5内もも肉のローストビーフ グラタン・ドフィノワ添え

<下段右>スパイスを利かせた国産豚もも肉とパイナップルのロティ



■三段目■

<上段左>

①フィナンシェ ②マロングラッセ ③ピスタチオ風味のマドレーヌ

<上段右>

①柚子と苺のパート・ド・フリユイ ②ケーキ・ショコラ

③キャラメル風味のボンボンショコラ ④オランジェット

<下段左>ガレット・デ・ロワ

<下段右>チーズの盛り合わせ（カマンベール、コンテ、ミモレット）ドライフルーツ

※ 仕入れの都合により、メニューが変更になる可能性があります。

