

# フレシチおせち 2019



## お品書き

### <一の重>

オーマール海老 オレンジビネグレット  
牛サーロインの低温ロースト  
スズキの法蓮草焼き  
ノルウェーサーモンのマリネ  
若鶏のマスタード焼き  
アソ肝と白身魚のプティテリーヌ 柚子胡椒添え  
椎茸と生ハムのフラシ  
合鴨のスモーク

### <二の重>

芝海老のから揚げ ビリヤトマトソース  
真鱈の白子 明太子クリーム和え  
姫帆立の三色ビーマンニッワーズ  
チキンとセロリのカクテル アルマンド  
黒ソイとモッツアレラチーズのクルミクリーム  
牛肉とフォワグラのリエット  
ポークとツナのおニオレビネグレット  
彩りピクルス

### <三の重>

フランス AOC チーズ シャウルス  
柿とクルミのパウンドケーキ  
抹茶のブルーネージュ  
特製バケット  
アップルフレーバーティー

\*一の重・二の重・三の重のチーズは冷蔵庫での保管をお願い致します。