



おせち

Chez AZUMA 特製「ビストロおせち」で お正月を過ごしませんか

お客様よりご好評を頂いているメニューと、
シェフのスペシャリテで彩られたフランス料理の「おせち」です。

厳選した食材を使用し、丁寧な手作りでご用意する
彩り豊かな味わいの数々を重箱に詰めました。

年末年始のお祝いや団らんのひと時にフレンチを
シャンパンやワインとご一緒にお楽しみ下さいませ。

～ MENU ～

リエット *Rillette de Porc* / あわびのやわらか煮、肝入りソース *Oreille de mer*
伊勢海老 1本ポイル *Langouste Poche* / ほうれん草のキッシュ *Quiche de Epinard*
フォア・グラとりんごのテリーヌ、カルヴァドスクリームソース添え *Terrine de Foie Gras au Calvados*
鴨胸肉の燻製 *Canard Fume* / サイマキ海老のブーケ *Bouquet de Crevette*
スモーク帆立貝のマリネ *St.-Jaque Fume* / パテ・ド・カンパーニュ *Pate de campagnes*
オマール海老と天然真鯛のパイ包み焼き、アメリカーナソース *Homard et Daurade en crouste*
牛ヒレ肉のローストビーフ、グレイビーソース *Roti de Boeuf* / 伊勢産甘鯛のウニ香り焼き *AMADAI Grille*
フランス産ホロホロ鳥のガランティーヌ、古代米と野菜詰め、かんきつソース *Galantine de Pintade*
フォア・グラとウニのフラン *Flan de Foie Gras* / 国産牛ホホ肉の赤ワイン煮 *Joue de Boeuf braise au vin rouge*

3段重(4～8名様) 15品 税込価格 ￥40,000 (本体価格 ￥37,037)

1段重(2～3名様) 12品 税込価格 ￥18,900 (本体価格 ￥17,500)

※1段重は上記 MENU より 伊勢海老、あわび、フォア・グラのフラン を除いた12品です。

※食材の都合により内容が一部変更になる場合がございますことをご了承下さいませ。

◎お渡しは **12/31(火) 12:00～14:00**

◎ご予約はお電話またはメールにて **TEL 03-3573-0019**

E-mail bouchondor@castle.ocn.ne.jp

※ご注文は12月20日まで承りますが、定数に達し次第締めさせていただきます。

～ ご予約を心よりお待ちしております ～

Bouchon d'Or 銀座 フション・ドール ～Chez AZUMA～

中央区銀座 5-9-5 田創館ビル B1 TEL 03-3573-0019 <http://www.chez-azuma.com>