

NISHIAZABU
OHARA ET CIE
RESTAURANT

2020 特製おせち



[一の重]

- 14品 -

本ズワイガニとホタテ貝のテリーヌ
活オマール海老の冷たいサラダ グレープフルーツ風味
スペイン産 とり鳥モモ肉のバロティーヌ タイムの香り
活才巻海老のボイル
海老のムース巻き
豚肉の田舎風テリーヌ
鶏手羽スペアリヴのコンフィ ローズマリー風味
イタリアパルマ産と岩中豚の生ハム
宮城県産活鮑のやわらか煮
ズワイガニのシーザーサラダ

自家製 フォアグラのテリーヌとブリオッシュ
フランス産冬トリユフ入り玉子焼き
自家製サーモンフユメのアスパラ巻き ミモザ風
数の子のマヨネーズ和え

[二の重]

- 6品 -

魚介類(帆立貝・キス・牡蠣・海老)のパン粉付け揚げ
黒毛和牛ロース肉のビーフストロガノフ
鹿児島県産いざみ鶏モモ肉のタンドリーチキントマト風味
岩中豚肩ロースの自家製ハム マスタードの香り
オマール海老と数の子のオーロラソース タラモサラダ敷き
黒毛和牛ロース肉のローストビーフ

3~4人前

¥35,000 (税別)

*お渡し日:12月31日(火)16時以降当店にて
もしくは発送致します。(別途送料)

*お支払い:現金もしくは前日までのお振込み

御予約・お問合せ 03-5785-3485(月曜を除く)