

2020年

ロワゾブリュの美味しいフランスが
たっぷり詰まったおせち料理



肉ノ重

山形牛の自家製ハム

仔牛とリードヴォー、モリーユ茸の

パテアンクルート

仏産鴨肉のグリル ハニーマスタードソース

豚スネ肉とハウレン草のテリーヌ

特製ローストビーフ

黒トリュフ入りブーダン・ブラン

フォアグラプリン

若鶏と京芋のガランティーヌ

ミートパイ

クリームチーズ伊達巻

牛蒡のアラビアータ

ミモレット 18ヶ月以上熟成

無花果の赤ワイン煮

魚ノ重

オマール海老のグラタン “テルミドール”

セコ蟹の甲羅盛り

有頭エビでガーリックシュリンプ

米国産キャビア

鱒のラケ

蛸の赤ワイン煮

牡蠣のスモーク

オレンジのサーモンマリネ イクラのせ

真鯛のポワレ タプナードソース

蓮根ピクルス

黒豆とプルーン

菊花かぶ

クワイのサフラン風味

金時人参のグラッセ

バルサミコ風味の椎茸

